ESTIMATES

Canadian Food Inspection Agency

Performance Report

For the period ending
March 31, 2002

Canada

The Estimates Documents

Each year, the government prepares Estimates in support of its request to Parliament for authority to spend public monies. This request is formalized through the tabling of appropriation bills in Parliament.

The Estimates of the Government of Canada are structured in several parts. Beginning with an overview of total government spending in Part I, the documents become increasingly more specific. Part II outlines spending according to departments, agencies and programs and contains the proposed wording of the conditions governing spending which Parliament will be asked to approve.

The *Report on Plans and Priorities* provides additional detail on each department and its programs primarily in terms of more strategically oriented planning and results information with a focus on outcomes.

The *Departmental Performance Report* provides a focus on results-based accountability by reporting on accomplishments achieved against the performance expectations and results commitments as set out in the spring *Report on Plans and Priorities*.

The Estimates, along with the Minister of Finance's Budget, reflect the government's annual budget planning and resource allocation priorities. In combination with the subsequent reporting of financial results in the Public Accounts and of accomplishments achieved in Departmental Performance Reports, this material helps Parliament hold the government to account for the allocation and management of funds.

©Minister of Public Works and Government Services Canada — 2002

Available in Canada through your local bookseller or by mail from

Canadian Government Publishing — PWGSC

Ottawa, Canada K1A 0S9

Catalogue No. BT31-4/79-2002
ISBN 0-660-62086-3

Foreword

In the spring of 2000, the President of the Treasury Board tabled in Parliament the document "Results for Canadians: A Management Framework for the Government of Canada". This document sets a clear agenda for improving and modernising management practices in federal departments and agencies.

Four key management commitments form the basis for this vision of how the Government will deliver their services and benefits to Canadians in the new millennium. In this vision, departments and agencies recognise that they exist to serve Canadians and that a "citizen focus" shapes all activities, programs and services. This vision commits the Government of Canada to manage its business by the highest public service values. Responsible spending means spending wisely on the things that matter to Canadians. And finally, this vision sets a clear focus on results – the impact and effects of programs.

Departmental performance reports play a key role in the cycle of planning, monitoring, evaluating, and reporting of results through ministers to Parliament and citizens. Departments and agencies are encouraged to prepare their reports following certain principles. Based on these principles, an effective report provides a coherent and balanced picture of performance that is brief and to the point. It focuses on outcomes - benefits to Canadians and Canadian society - and describes the contribution the organisation has made toward those outcomes. It sets the department's performance in context and discusses risks and challenges faced by the organisation in delivering its commitments. The report also associates performance with earlier commitments as well as achievements realised in partnership with other governmental and non-governmental organisations. Supporting the need for responsible spending, it links resources to results. Finally, the report is credible because it substantiates the performance information with appropriate methodologies and relevant data.

In performance reports, departments and agencies strive to respond to the ongoing and evolving information needs of parliamentarians and Canadians. The input of parliamentarians and other readers can do much to improve these reports over time. The reader is encouraged to assess the performance of the organisation according to the principles outlined above, and provide comments to the department or agency that will help it in the next cycle of planning and reporting.

This report is accessible electronically from the Treasury Board of Canada Secretariat Internet site: http://www.tbs-sct.gc.ca/rma/dpr/dpre.asp

Comments or questions can be directed to:

Results-based Management Directorate
Treasury Board of Canada Secretariat
L'Esplanade Laurier
Ottawa, Ontario K1A OR5

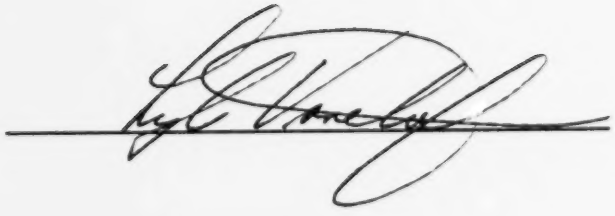
OR to this Internet address: rma-mrr@tbs-sct.gc.ca

103-02602/

Canadian Food Inspection Agency

Performance Report 2001-2002

For the period ending
March 31, 2002



The Hon. Lyle Vanclief, P.C., M.P.
Minister of Agriculture and Agri-Food

Table of Contents

Minister's Message ..... Page 3

Executive Summary of Our Results ..... Page 5

1.0 Agency Overview ..... Page 8
1.1 Our Mission ..... Page 8
1.2 What We Do ..... Page 8
1.3 Our Workforce ..... Page 9
1.4 Working Globally in an International Regulatory Framework ..... Page 10

2.0 Agency Performance ..... Page 11
2.1 Introduction ..... Page 11
2.2 Food Safety ..... Page 13
2.3 Animal Health ..... Page 38
2.4 Plant Protection ..... Page 48
2.5 Human Resources Management ..... Page 60

Annex 1: Financial Tables ..... Page 67
Annex 2: Agency Organization ..... Page 73
Annex 3: Contacts for Further Information ..... Page 74
Annex 4: Legislation Administered and Associated Regulations ..... Page 75

Minister's Message

I am pleased to submit to Parliament the Departmental Performance Report for the Canadian Food Inspection Agency (CFIA) for the period April 1, 2001 to March 31, 2002. The CFIA is the federal regulator for food, animals, and plants. This report presents the CFIA's performance in fulfilling its mandate with respect to its three business lines—food safety, animal health, and plant protection.

Food safety is a priority of the Agency. The CFIA, working in collaboration with other levels of government, producers, processors, and distributors has developed a food inspection system that Canadians have confidence in, and is respected world wide. During the past year, CFIA inspectors, veterinarians, and scientists regulated the food system to enforce provisions of the federal food safety and quality statutes. When problems arose, the Agency dealt quickly and competently with food-safety emergencies and, when necessary, exercised its authority to enforce federal standards.

To fulfil its commitment to protect the health of the livestock resource base, the Agency prevented the introduction and limited the spread of animal diseases. The CFIA also inspected livestock feeds for quality, efficacy, and compliance with safety standards. As well, the Agency continued to work to protect Canadians from animal diseases that can be spread to humans.

Protecting Canada's crop and forest resources from diseases and pests was accomplished through extensive surveillance to reduce the likelihood of serious plant diseases and pests entering the country. The CFIA also implemented and maintained eradication and control programs to contain the spread of diseases and pests already in Canada.

In the 2001 Federal Budget, the Government promised to "develop a new, integrated and financially sustainable architecture for agricultural policy for the 21st century." The Agency will continue to contribute to the development of key elements of this architecture through an initiative known as the Agricultural Policy Framework. Further, the budget committed to a long-term plan for "a more secure society." This included significant funding "to make Canada's border more secure, open and efficient." The CFIA will have a critical role in delivering this initiative.

All Canadians have benefitted from the services provided by the CFIA. I invite you to read this report and see how the CFIA's enforcement and compliance programs, inspections, investigations, recalls, quarantines, and other regulatory actions have protected the health and safety of Canadians, our foreign trading partners, and the nation's animal and plant resource base.

The Hon. Lyle Vanclief, PC, MP
Minister of Agriculture and Agri-Food

Executive Summary of Our Results

In 2001–02, the CFIA continued to deliver programs and services aimed at enhancing the safety of Canada's food system and protecting the health of Canada's plants and animals. The CFIA conducted its regulatory activities in the context of growing and increasingly complex challenges on the domestic and international fronts that are the result of increased emphasis on emergency preparedness and border security. Add to this rising public expectations, increased trade and product diversity, significant technological advances, far-reaching policy initiatives, and a number of emergencies related to food safety and animal and plant health, CFIA employees found themselves in a fast-paced and demanding work environment.

The Agency administers and/or enforces federal statutes that address all stages of the food continuum. The CFIA inspects not only foods, but also the seed, livestock feed, fertilizers, plants, and animals on which a safe food supply depends. As Canada's largest science-based regulatory agency, the CFIA relies on science as the basis of its program design and delivery and as a tool to deal with emerging issues such as biotechnology and the increased threat of bioterrorism. On the international stage, the CFIA provides leadership in the development of a science-based international regulatory framework aimed at providing consumers with safe, high-quality food products. The growing demand for its services has required the CFIA to deploy its resources over an expanding regulatory landscape. The Agency has focussed its efforts on delivering its regulatory mandate and at the same time has responded to a number of emergencies that have required undivided attention. This Annual Report highlights performance information in the following areas:

Food Safety

The CFIA's top priority is food safety. The CFIA shares responsibility for food safety with producers, processors, distributors, retail outlets, and consumers, as well as with other government organizations and jurisdictions. As an agency responsible for enforcement of federal legislation, the CFIA uses data on compliance rates and other quantitative and qualitative information to measure its success in achieving the objectives of the Government of Canada. Overall, high compliance rates for health and safety requirements were achieved in the federally registered fish, fresh and processed fruit and vegetable, meat, dairy, and egg sectors. When products were found to be out of compliance, the CFIA took action, such as seizure or recall, or, when necessary, initiated legal action, such as the imposition of penalties and fines.

The CFIA promoted industry's adoption of science-based food-safety practices. An increasing number of Canadian food establishments have incorporated Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) principles into their operations. CFIA staff carried out inspection activities aimed at improving labelling and consumer information. Work in this area helped protect consumers from improper product grading, unacceptable product quality, and violations of federal packaging and labelling laws.

Animal Health

The CFIA protects Canadian livestock from foreign animal diseases and regulated animal diseases that can occur in Canada. Through the CFIA's detection, control, and eradication activities and its strict import controls, the Agency played a significant role in helping Canada remain *free* of all Office International des Épizooties (OIE) List A diseases, including foot-and-mouth disease, which reached epidemic proportions in other parts of the world last year, most notably in the United Kingdom. In addition, CFIA staff helped Canada remain free of many of the List B diseases that must be reported to the OIE. Internationally there is consensus that bovine spongiform encephalopathy (BSE), commonly known as mad cow disease, is a significant List B disease. BSE has not been detected in Canada since 1993 when a single case was reported in an imported cow. Nevertheless, the CFIA continued to be vigilant with an active and intensified control program.

The Agency's quarantine and disease control efforts continued to work toward eradicating diseases, such as chronic wasting disease, scrapie, and tuberculosis. In support of Canada's agricultural export trade, CFIA staff continued to certify Canadian animals and animal products as meeting importing countries' requirements.

Plant Protection

The CFIA protects Canada's plant resource base from foreign pests and controls the serious pest infestations already present in Canada. CFIA surveillance at international border points confirmed that plants and plant products were in compliance with federal regulations. Within Canada, the Agency worked to control the spread of plant diseases, for example the outbreaks of plum pox virus and a severe infestation of brown spruce longhorn beetle. The CFIA also provided third-party regulatory oversight of the Canadian Seed Institute, and high compliance rates were achieved for pedigreed seed, non-pedigreed seed, and imported seed alike. The CFIA continues to play an important role in regulating the introduction of plants with novel traits as well as to help assure Canadian exporters that shipments of Canadian seed, plant, and forestry products meet foreign country phytosanitary export requirements.

Innovation Through Our People

As the role of the CFIA expanded on both national and international fronts, its workforce also grew to respond to the largely science-based needs of the organization. Maintaining a qualified workforce remained a priority that was addressed through the delivery of progressive training and development programs and targeted succession planning to prepare for the future. Agency partnerships with Canadian universities continued to encourage sharing of research expertise and development of future graduate talent.

The Agency refined its recruitment and retention analysis and focussed its strategy on those occupational groups with critical scientific and technical expertise. In response, strategic national and international recruitment initiatives were undertaken which resulted in attracting the necessary expertise to the organization. The CFIA took steps to foster positive employer-employee relations and good working conditions and continued to promote a diverse and representative workforce.

Conclusion

Despite increasing demands and pressures, the CFIA's achievements continued to be diverse and far-reaching. The sum of the CFIA's work contributed to the quality of life of Canadians, to a safe food supply, and to the health of Canada's animal and plant resources. The CFIA's work also helped to foster Canada's international reputation as having a world class food-safety and quarantine system.

1.0 Agency Overview

1.1 Our Mission

As a key science-based federal regulator of food, animals, and plants, the CFIA is committed to enhancing the safety of food produced, sold or imported into Canada, contributing to the health of animals, and protecting the plant resource base. To meet these commitments, the Agency administers and/or enforces 13 federal acts and their respective regulations.

1.2 What We Do

The CFIA is the Government of Canada's regulator for the following:

Food Safety

Reporting to Parliament through the Minister of Agriculture and Agri-Food, the CFIA delivers all federal inspection and enforcement services related to food. Primarily, this entails verifying that manufacturers, importers, distributors, and producers meet Government of Canada regulations and standards for safety, quality, quantity, composition, handling, identity, processing, packaging, and labelling. The CFIA also meets foreign country requirements where inspection/certification agreements are in place. In carrying out its mandate to administer statutes and regulations related to food, the CFIA works closely with Health Canada, the department responsible for food-safety policy and standards.

Animal Health

The CFIA works to prevent animal diseases, such as foot-and-mouth disease, from entering Canada and to control the spread of animal diseases, such as bovine tuberculosis, within Canada. When disease outbreaks occur, the CFIA acts to eradicate them. To keep the food chain

The CFIA's Legislative Authority

- Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Act
- Canada Agricultural Products Act
- Canadian Food Inspection Agency Act
- Consumer Packaging and Labelling Act*
- Feeds Act
- Fertilizers Act
- Fish Inspection Act
- Food and Drugs Act*
- Health of Animals Act
- Meat Inspection Act
- Plant Breeders' Rights Act
- Plant Protection Act
- Seeds Act

** as it relates to food*

secure, the CFIA regulates veterinary biologics (which can include vaccines, bacterium, bacterin-toxoids, immunoglobulin products, diagnostics kits, and veterinary biologics derived through biotechnology) and animal feeds. The Agency also conducts regular animal disease surveillance programs that have been designed to head off serious threats to livestock. In addition, the CFIA certifies the health of Canada's animal exports, evaluates the safety of imports, and regulates the humane transportation of animals.

Plant Protection

The CFIA works to prevent foreign plant pests, such as the Asian long-horned beetle, from getting into Canada and to control the spread of quarantine pests, such as plum pox virus, within Canada. The Agency verifies that seeds and fertilizers, both domestically produced and imported, comply with federal standards for safety, product, and process. CFIA plant health officials certify that plants, plant material, and other related matter intended for export from Canada comply with the phytosanitary import requirements of foreign countries. The CFIA also works within various international organizations in support of the international control of plant pests.

1.3 Our Workforce

With its headquarters in the National Capital Region, the CFIA is organized into four operational areas (Atlantic, Quebec, Ontario, and Western) that are subdivided into 18 regional offices, 185 field offices (including border points of entry), and 408 offices in non-government establishments, such as processing facilities. We also have 21 laboratories and research facilities that provide scientific advice, develop new technologies, provide testing services, and conduct research.

Canadian Food Inspection Agency Area and Regional Offices

The CFIA's workforce is approximately 5467 employees strong. CFIA personnel include highly trained front-line inspectors, veterinarians, agrologists, biologists, chemists, administrative staff, computer system specialists, financial officers, communication experts, research scientists, laboratory technicians, and managers.

1.4 Working Globally an International Regulatory Framework

International food safety and animal and plant health frameworks provide an essential architecture to support the trade of food, animals, and plants. The continued development of a harmonized international regulatory framework, which is both science- and rules-based, benefits Canadians by providing them with safe products from international and domestic markets. Canadian food and agricultural products are in high demand by consumers worldwide. At home, changing consumer expectations result in Canada importing a wide range of products from an ever increasing number of countries.

The CFIA is a leader in responding to these trends on the international front. The Agency invests considerable effort to influence international standard-setting organizations. The CFIA manages a number of product-specific bilateral arrangements and protocols in the areas of food safety and animal and plant health. Also, there are international agreements and institutions related to food safety, animal health, plant protection, the environment, and trade. Together, they comprise the international regulatory framework in which the CFIA operates. Our main objective is to ensure that this framework, as it relates to the CFIA mandate, is strong, coherent, and science-based.

To this end, the CFIA, along with Health Canada, the Department of Foreign Affairs and International Trade, and other government departments, participates in a key list of international organizations that includes the World Health Organization, the Food and Agriculture Organization of the United Nations, the United Nations Environmental Programme, the Office International des Épizooties, the International Plant Protection Convention, the Codex Alimentarius Commission, the Organisation for Economic Co-operation and Development, the World Trade Organization, the North American Free Trade Agreement, Asia-Pacific Economic Cooperation, and individual negotiations related to the Cartagena Protocol on Biosafety and the Free Trade Area of the Americas.

2.0 Agency Performance

2.1 Introduction

In September 2000, the Treasury Board approved the CFIA's Planning, Reporting, and Accountability Structure (PRAS), which outlines the Agency's business line structure. The business lines represent an important step for the CFIA in enhancing its performance management and reporting practices. However, notwithstanding this important step forward, the Agency's progress in this area has been limited by the lack of a national and an international model on measuring and reporting the performance of regulatory programming. Yet, the Agency remains committed to the enhancement of performance reporting. Additional performance information can be seen at: **www.inspection.gc.ca**

Protecting the safety of the food system involves much more than inspecting food products and the premises where they are produced. The food system extends from inputs, such as seed and fertilizer, through crops and livestock, to the food products that fill our shopping carts. The CFIA is mandated to regulate several stages of this food continuum with an increasing number of new and diverse inputs and products from around the world.

The Agency's activities in the areas of animal health and plant protection provide essential services to Canadians. The potential for damage by diseases or pests to Canada's forests, crops, livestock, and fish is always present. Failure to safeguard these resources could have serious consequences for Canadian consumers and producers, the economy as a whole and, in some cases, the health of the Canadian public. The magnitude and importance of these responsibilities mean that the CFIA must be ever vigilant and ready to respond to present or future emergencies.

However, it must be noted that the primary responsibility for meeting federal standards and requirements rests with producers, processors, and suppliers. While it is the CFIA's responsibility to inspect and enforce full compliance with federal acts and regulations, the Agency works in close co-operation with these groups to take preventative measures to reduce food safety risks.

This section of the report is organized along the three business lines:

- Food Safety
- Animal Health
- Plant Protection

The CFIA has three **strategic outcomes** — one for each of the three business lines. Results are reported under each strategic outcome with an explanation of the impact on Canadians and the CFIA's role, along with key partners in achieving strategic outcomes, risks and challenges, key performance information, and any ongoing initiatives. The following chart summarizes the reporting framework within this report.

Strategic Outcomes	Strategy Focus
Food Safety Business Line *Safe food and fair labelling practices.*	1.1 Monitor industry compliance with federal acts, regulations and standards. 1.2 Encourage industry adoption of science-based, risk-management practices. 1.3 Contain food safety emergencies/incidents in a timely and appropriate manner. 1.4 Meet other governments' science-based food safety requirements and contribute to the development of jointly agreed upon operational methods and procedures. 1.5 Deter deceptive practices.
Animal Health Business Line *Protection of the animal health resource base as the foundation for animal health and public security.*	2.1 Control the entry and domestic spread of regulated animal diseases. 2.2 Control animal diseases that are transmissible to humans. 2.3 Meet other governments' science-based animal health requirements and contribute to the development of jointly agreed upon operational methods and procedures. 2.4 Monitor compliance of livestock feeds with federal acts, regulations and standards.
Plant Protection Business Line *Protection of the plant resource base and regulation of inputs.*	3.1 Control the entry and domestic spread of regulated plant diseases and pests. 3.2 Meet other governments' requirements and contribute to the development of jointly agreed upon work plans and certification methods and procedures. 3.3 Maintain effective plant input programs that are consistent with emerging international trends and new technologies, with high standards for safety, product and process.

2.2 Food Safety

Strategic Outcome: Safe Food and Fair Labelling Practices

The CFIA's foremost responsibility is to enhance the safety of Canada's food and to protect the health of Canadian consumers. Enhanced food safety promotes Canadians' health and prevents food-borne illness, thereby saving workers and their employers millions of dollars each year. Health Canada estimates that there are 2.2 million cases of food-borne illness annually, costing workers more than $1.3 billion in direct medical costs and lost wages.

Canada's food industry contributes approximately $45 billion annually to the Canadian economy. As the federal regulator, the CFIA is responsible for monitoring compliance with federal legislation by businesses engaged in the production and distribution of federally regulated food products. The CFIA and industry's activities maintain and strengthen Canada's excellent national and international reputation for safe, quality products.

CFIA Role—The Agency's role is clear. As the federal regulator, the CFIA is responsible for monitoring compliance with federal legislation by those businesses engaged in the production and distribution of federally regulated food and food products. The CFIA accomplishes this objective through a number of means: it works with industry to build better science-based management practices, inspects and tests to assess compliance with acts and regulations, and takes enforcement actions to achieve compliance, including seizing, removing and recalling products or, when necessary, resorting to legal action including levying administrative penalties and prosecution. The Agency is committed to reducing the risk of food-borne illness and providing Canadians with access to safe food. Our goal is to promote 100% compliance to all federal acts and regulations.

Food products are governed by five acts, namely, the *Meat Inspection Act* for meat and poultry, the *Fish Inspection Act* for fish and seafood, and the *Canada Agricultural Products Act* for eggs, dairy products, honey, fresh fruit and vegetables, and processed products. The *Food and Drugs Act* and the *Consumer Protection and Labeling Act* are overarching acts that apply to all food. To enhance the safety of Canada's food as well as to protect consumers, the CFIA:

- Monitors industry compliance with federal acts, regulations, and standards.
- Encourages industry adoption of science-based, risk-management practices.
- Meets other governments' science-based food safety requirements and contributes to the development of jointly agreed upon operational methods and procedures.
- Contains food safety emergencies/incidents in a timely and appropriate manner.
- Deters deceptive practices.

Key Partners—The CFIA works with others in its work related to safe food and fair labelling practices. Our key partners include:

Other federal departments and agencies: At the federal level, Health Canada and the CFIA share unique and complementary roles and responsibilities. Health Canada is responsible for food safety policies, standards and regulations while the CFIA is responsible for all food inspection and compliance activities as well as the development of regulations and policies related to compositional standards and labelling for food.

Provincial governments: The CFIA partners with provincial and territorial governments to share expertise and co-ordinate activities to facilitate compliance with both federal and provincial regulation and the delivery of emergency response services (e.g. food recall).

Non-government stakeholders: The Agency works with industry and consumer associations as well as individual processors to identify and address emerging food safety and labelling concerns.

International organizations and trading partners: The Agency negotiates and manages product-specific technical arrangements with other countries with a view to seeing that food safety standards are science-based and effectively adhered to in a manner that leads to safe food and avoids unnecessarily disrupting trade. The negotiation of these technical arrangements is done in partnership with our federal partners. In addition to this network of bilateral agreements, the CFIA, with Health Canada and others, promotes and develops science-based international food safety standards within the CODEX Alimentarius Commission, part of the United Nations' World Health Organization (WHO) and the Food and Agriculture Organization (FAO). The CFIA, with the support of other federal partners, also represents Canada at the WTO and NAFTA committees on the application of sanitary and phytosanitary measures.

Challenges and Risks—New and emerging food safety hazards are an ever-present challenge. The CFIA must maintain, and where necessary, develop sufficient scientifically based programs to identify, prevent, and control these hazards. New technologies in food production, processing, and marketing also present potential safety issues that must be assessed and managed appropriately. Existing inspection programs must continue to evolve to take into account new technologies, emerging hazards and industry initiatives, including Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) approaches. The volume and diversity of food imports continue to increase. This places challenges on the CFIA in monitoring and assessing the compliance of these foods with federal food safety and labelling legislation.

These challenges include acquiring knowledge of the food safety status of other countries and assessing the adequacy of the food safety controls of exporters and importers. At the same time, increasing pressures are being placed on the Canadian food regulators and the Canadian food industry to respond to the information and assessment needs of foreign governments. Globalization places challenges on the CFIA's regulatory activities, which

are in part addressed through effective participation in international standard-setting organizations. Risks associated with the recent terrorist attacks in the U.S. challenge the CFIA to work with its Canadian partners and other national governments to strengthen food security to prevent or respond rapidly and effectively to threats to the safety and security of the food supply.

Understanding and addressing consumer concerns and perceptions about food safety, quality, and labelling continues to present challenges for the CFIA and places increasing importance on ensuring transparency and improved dialogue with stakeholders. New methods of production also produce challenges with respect to establishing enhanced regulatory programs and enforcing fair labelling practices.

The new regulatory requirements being introduced by Health Canada, including nutritional labelling, health claims, nutrient content claims, and food irradiation will require enforcement and compliance activities once implemented. The CFIA continues to be challenged to verify and enforce compliance by the Canadian food industry with new and existing federal acts and regulations and to address specific problem areas of non-compliance.

Business Line Resource Inputs, 2001–02

Total Expenditures (million)	$296.3
Respendable User-Fee Revenues (million)	$36.5
Human Resources (FTE) * FTEs = Full Time Equivalents	3244

* FTEs are a calculated number based on full staffing for the year. Staff who worked part time, or worked for a portion of the year are included in the calculation formula. The total number of full time and part time employees as of March 31, 2002, was 5467 for the entire Agency.

Accomplishments

Strategy Focus:
- Monitor industry compliance with federal acts, regulations, and standards.
- Encourage industry adoption of science-based, risk-management practices.
- Meet other governments' science-based food safety requirements and contribute to the development of jointly agreed upon operational methods and procedures.

Fish and Seafood

Sector—On average, Canadians consume approximately 7.7 kg of fish and 2.3 kg of shellfish every year. In 2001, Canada landed approximately 974 000[1] tonnes of fish destined for the domestic and export markets and exported in excess of 547 000 tonnes of fish valued at approximately $4.2 billion to more than 90 countries. The U.S. remains Canada's largest export customer with exports to that country reaching $3.1 billion. During this same period, Canada imported approximately 574 000 tonnes of fish worth more than $2 billion.

CFIA Role—Under the mandate of the *Fish Inspection Act*, the CFIA enforces the *Fish Inspection Regulations* and sets the policies, standards, and inspection requirements for fish products, federally registered fish and seafood processing establishments, importers, fishing vessels, fisher-packer facilities, and equipment used for handling, transporting, and storing fish. The CFIA enforces compliance with these standards, which in turn contributes to the supply of safe, quality fish and fish products for Canadians and for international trade.

The regulations require that all establishments in Canada processing fish and seafood for export or interprovincial trade must be registered with the CFIA. As a condition of this registration, the CFIA requires that all establishments develop and implement a Quality Management Program (QMP).

The QMP describes in writing the establishment's system of standards, controls, monitoring procedures, record-keeping, and corrective action systems. It is designed to produce fish and seafood products that are safe, wholesome, and properly labelled. The QMP must include a formal hazard analysis of the product and processes, and identify the controls in place. These activities are in accordance with the internationally recognized principles of HACCP.

[1] Fisheries and Oceans Canada and Statistics Canada

Performance—With the Canadian seafood industry's adoption of HACCP Programs, the CFIA has changed its approach from traditional inspection practices to audits of industry's compliance capabilities. For domestic fish processors, all 992 federally registered fish processing plants in Canada have developed and implemented a QMP. Prior to implementation, fish inspection personnel conduct a systems verification, the initial comprehensive desk audit on the written QMP plan. For last year, 98 of these audits were conducted. Fish processing establishments must maintain their QMP in order to retain their certificate of registration and to remain compliant. The CFIA conducted 640 compliance verifications to assess the implementation of QMP at operating registered establishments. Where problems were identified, industry modified its controls and procedures to meet CFIA standards. When industry was unwilling or unable to meet regulatory requirements, the CFIA issued 86 written warnings, conducted 23 prosecutions, suspended 6 registration certificates (and further revoked 2), detained 225 non-compliant product lots, and seized 2 product lots.

The Canadian Shellfish Sanitation Program (CSSP) is a tripartite program run jointly by Environment Canada (EC), Fisheries and Oceans Canada (FOC), and the CFIA. The CFIA regulates the import, export, processing, packaging, labelling, shipping, certification, storage, and re-packing of shellfish to protect quality and to maintain source and lot identity and integrity.

In calendar year 2001, more than 18 000 tests were conducted for marine biotoxins in shellfish in accordance with the National Risk-Based Monitoring Plan. The CFIA made 98 recommendations for closing harvesting areas, based on marine toxin levels, plus 26 additional closure recommendations for sanitary reasons, such as unacceptable faecal coliform bacteria levels.

The CFIA has recognized the shellfish programs of New Zealand, the U.S., Japan, France, and Korea as having appropriate controls for product safety in order to meet Canadian requirements. The inspection frequency for imported molluscan shellfish from these countries in 2001 was approximately 0.8% (52 of the 6375 lots). Of the lots inspected, the rejection rate was 5.75% (3 of the 52 lots inspected failed). These failures resulted from non-compliance with biotoxin and microbiology standards. Overall inspection effort is directed at processors that have demonstrated a history of poor compliance with Canadian standards.

The import sector is also applying science-based, risk-management practices with the adoption of the voluntary Quality Management Program for Importers (QMPi). In Canada, 16 QMPi importers handle approximately 30% of Canada's imported canned fish and seafood product. During fiscal year 2001–02, there were 10 audits conducted on the QMPi importers. Of the non-conformities identified, the most common were related to licensing and notification. None of the non-conformities had a direct link to the safety of the imported product. In all but one instance, where the QMPi licence was revoked for non-compliance with program requirements, corrective action plans were prepared.

For the balance of the import sector, there were 944[2] importers licensed to import fish and seafood, and they were required to identify every lot brought into Canada.

Last year, of the 474 recalls issued, 23 (4.9%) were issued for fish and seafood products; 16 of these were from federally registered establishments. The main cause for recalls was microbiological pathogens. Despite this, the overall safety of both domestic and imported fish and seafood remains high. Products destined for export also met other governments' requirements.

Initiatives—The CFIA is updating the Fish Inspection Program through a review of the Import Program requirements in terms of food safety, a review of the Fish Inspection Regulations, including the development of genetically modified fish/aquaculture policies, and a review of the Export Certification policy and procedures. In addition, a contaminants/drug residue monitoring program is being developed.

Egg

Sector—In 2001, Canadians consumed 16 dozen eggs per capita, in the form of shell eggs or as ingredients in other food products. This amount has been increasing steadily since 1995, when the figure was 14.4 dozen.

CFIA Role—The CFIA enforces the *Canada Agricultural Products Act* so that egg and egg products leaving federally registered establishments for domestic or export trade are safe, wholesome, and graded according to federal standards. The Agency also regulates packaging and labelling.

Performance—All establishments applying a Canada grade name to shell eggs must be federally registered. In 2001, CFIA inspectors conducted 1501 inspections in 351 registered grading facilities, monitoring sanitation and employee food-handling practices. Environmental tests were also carried out in these establishments to check for the presence of salmonella. In 2001, 538 samplings were conducted with a compliance rate of 94.4%. When a positive test is received, the plant must be cleaned thoroughly. A follow-up sampling is conducted to verify the effectiveness of the plant's sanitation procedures.

The CFIA inspects not only establishments, but eggs and egg products. For shell eggs, 3675 lots were monitored. The rate for grade compliance[3] for domestic shell eggs dropped slightly to 95.6% this year from 97% last year. The main reasons for product rejection were health and safety (dirty or cracked shells) and fraud (underweight product). Non-compliant product was either re-graded, sent for processing and pasteurization, or discarded, as appropriate.

---

[2] As of the end of March 2002 (Client Management System data)

[3] The rates may actually be slightly lower, as warnings may be issued and product deviations corrected without a violation being recorded.

Eggs are processed into liquid, frozen, dried, or cooked egg products in 19 federally registered establishments. A total of 85 million kilograms of processed egg was produced in Canada last year, and 6.26 million kilograms of this were monitored (498 samples were analyzed) with a compliance rate of 98.5%.

Foreign countries wishing to export shell eggs or egg products to Canada must have equivalent processing controls and a national inspection system. Product is monitored for compliance upon arrival in Canada. There were 11.1 million dozen eggs imported for the processing industry and another 7.9 million dozen for the table market. There were 8.1 million kg of processed egg imported, 81% of which was for further processing at Canadian egg processing facilities. CFIA inspectors, through regular compliance monitoring, found a compliance rate of 97% for imported shell eggs, down slightly from 99.3% the previous year. CFIA inspectors also certified 11.6 million kg of processed egg for export to 24 countries, valued at an estimated $28 million. Compliance rate for exported products was 99.8%.

Last year, no recalls were issued for shell eggs and egg products from federally registered plants. The overall safety of domestic and imported eggs and egg products remains high. Products destined for export also met other governments' requirements. (See figures 2.2.1 and 2.2.2.) CFIA inspectors responded to approximately 110 complaints for shell eggs or egg products, relating to issues such as the illegal marketing of ungraded eggs, the use of unapproved claims, or other labelling issues.

Figure 2.2.1 – Compliance Rates for Shell Eggs

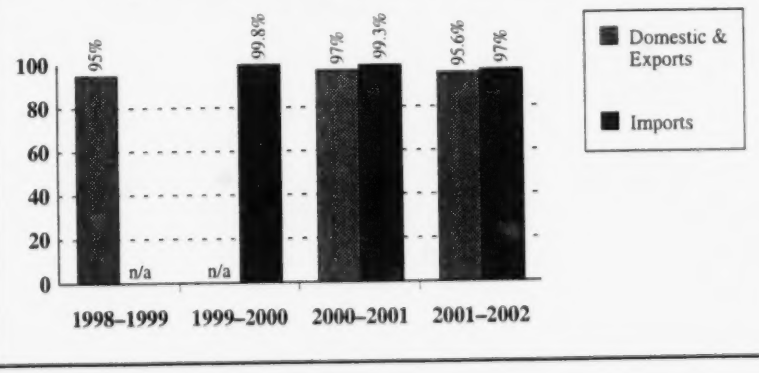
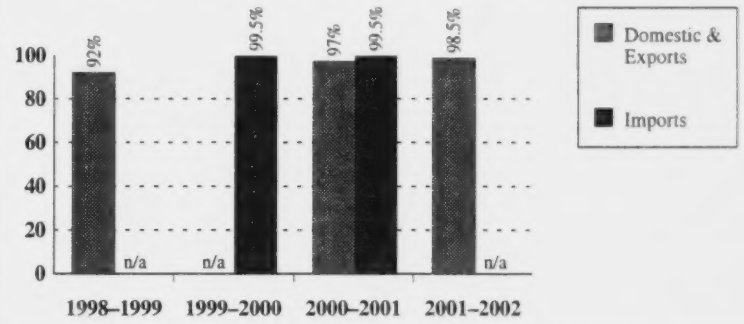


Figure 2.2.2 – Compliance Rates for Processed Egg Products



The monitoring level for shell eggs labelled with nutritional claims has increased to meet the rising number of these products entering the market, as well as to address shortfalls in product claims. Non-compliant test results lead to follow-up investigations, which may require the claim to be removed from the carton label. The Agency will actively monitor this market segment to increase compliance.

Consultations with industry will begin in 2002 to gauge readiness for mandating the Food Safety Enhancement Program (FSEP) in processed egg products and shell eggs.

Dairy Program

Sector—Canadians consume, on average, 100 L of milk and 17 kg of dairy products per person per year. Canada produced 76.1 million hL of raw milk, which was used to produce 1.2 million tonnes of dairy products. Last year, Canada imported 160 million kg and exported 182 million kg of dairy products.

CFIA Role—The CFIA enforces the *Canada Agricultural Products Act* so that dairy products leaving federally registered establishments for domestic or export trade are safe, wholesome, and graded according to federal standards. These activities are done primarily at registered dairy establishments and importers' facilities. There are 35 front-line inspectors conducting plant and product inspections at 279 federally registered establishments and 87 importer facilities.

Performance—There were 196 in-depth plant inspections and 1018 Good Manufacturing Practice inspections at dairy establishments; compliance in these plants was 93%. If a plant was found to have critical health and safety deficiencies, they were corrected immediately or the implicated product was detained or recalled.

In addition to plant inspections, 3371 inspections were carried out on domestic products, including 756 label verifications, 449 net quantity verifications, 369 ingredient verifications, 143 non-food chemical evaluations, 13 container integrity verifications, and 98 grade verifications. In addition, 1543 samples were collected for microbiological, composition, and chemical residual testing to determine compliance with safety, quality, and marketplace fairness requirements. The compliance rate for domestic dairy products was 94% for health, safety, and composition standards; 77% for label verification; and 92% for net quantity analysis. The overall compliance of domestic dairy products has remained about the same for the past two years.

There were 1314 inspections carried out on imported products, including 287 label verifications, 27 net quantity verifications, and 13 grade verifications. In addition, 986 samples were collected for microbiological, composition, and chemical residual testing to determine compliance with safety, quality, and marketplace fairness requirements. The compliance rate for imported products was 90% for health, safety, and composition standards; 62% for label verification; and 85% for net quantity. The overall compliance rate for imported product inspection was slightly lower than last year. The Agency is placing more emphasis on selecting imports with a history of non-compliance. The import program is under review and there will be greater emphasis on dairy imports for 2002–03.

More than 4700 export documents were issued for dairy products exported to more than 65 countries. There were 198 export monitoring inspections at prescribed frequency to review and verify the accuracy of shipments, and 133 samples were collected for microbiological composition and chemical residual testing to determine compliance with Canadian and/or other government requirements. The compliance rate for exported products was very high (94%). Where problems were found, corrective action was taken. As a result, none of the 4747 shipments was denied entry into foreign markets.

Last year, of 474 recalls issued, 17 (3.6%) were for dairy products. Of these, 14 were from federally registered establishments. The main reason for the recalls was microbiological pathogens. The CFIA also issued 27 notices of detentions on domestic dairy products and 23 on imports. Nonetheless, the overall health, safety, and composition of domestic and imported dairy products remains high. Products destined for export also met other governments' requirements. (See figures 2.2.3 and 2.2.4.)

Initiatives—To reflect changes in inspection needs and to provide instruction to CFIA inspection staff, both the Dairy Plant Inspection Manual and the Dairy Product Inspection Manual are being revised and updated to provide a more comprehensive and current approach to inspection techniques and policy.

Figure 2.2.3 – Compliance Rates for Dairy Products (Domestic)

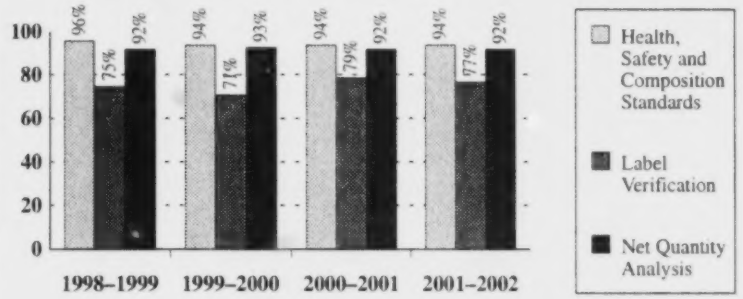
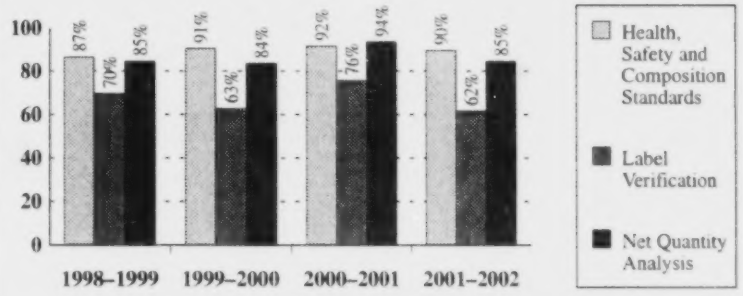


Figure 2.2.4 – Compliance Rates for Dairy Products (Imports)



Honey

Sector—Honey is used as an ingredient in a wide variety of bakery goods, sauces, and dips. In Canada, honey consumption has remained relatively constant at about 1 kg per capita during the past decade. In 2000, approximately 10 000 Canadian beekeepers were responsible for producing 31 461 tonnes of honey.

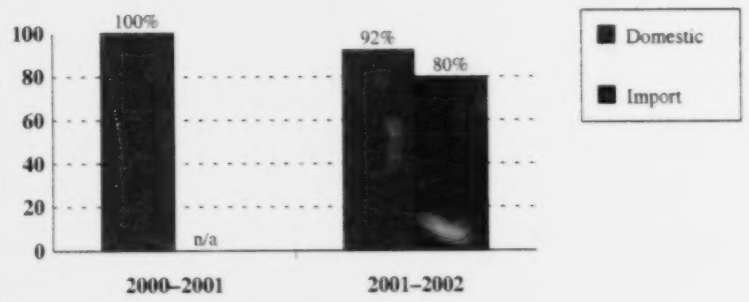
CFIA Role—The CFIA enforces the *Canada Agricultural Products Act* so that honey products leaving federally registered establishments or being imported into Canada are safe, wholesome, labelled to avoid misleading consumers, and eligible to be traded inter-provincially or internationally.

Performance—There are 200 federally registered honey producing facilities in Canada, and 198 establishment inspections were carried out last year, with a compliance rate of 99%. In all, 49 tests were conducted for adulteration with foreign sugars. The compliance rates for adulteration analysis for foreign sugars on domestically produced honey was 92%. Follow-up action was initiated on non-compliant product, including removing non-compliant domestic product from the market. This year's slight decrease over last year when compliance was 100% is due to a more vigilant sampling process.

Canada imported 2824 tonnes of honey, mainly from China, the U.S., and Argentina. Product inspections were carried out on imported honey from approximately 31 countries; 60 tests were conducted for adulteration with foreign sugars. The compliance rates for adulteration analysis for foreign sugars on imported honey was 80%. Non-compliant imported products were removed from the country.

Last year there was one recall from a federally registered honey establishment; this was due to drug residues in the product, and the honey was removed from the market. The overall safety of domestic honey products has declined over the last year. (See figure 2.2.5.)

Figure 2.2.5 – Compliance Rates for Honey



Initiatives—In order to improve the compliance rate for imported honey, the CFIA has implemented new import procedures. All honey imports must now be referred to a CFIA Import Service Centre by the Canada Customs and Revenue Agency in order to be cleared for entry into the country. Product from countries identified as non-compliant through monitoring sampling will be subjected to a hold and test procedure and must be shown to meet Canadian standards before being released.

The Agency's new import policy is designed to encourage all foreign countries that ship honey to Canada to certify that their product is free of all drug residues and other adulterants. Importers are being encouraged to take an active role in ensuring that all imported honey products meet Canadian standards prior to importation.

Over the next year, the CFIA will undertake a complete review of the *Honey Regulations* in order to keep pace with industry trends and strengthen implementation of regulations.

Meat Hygiene

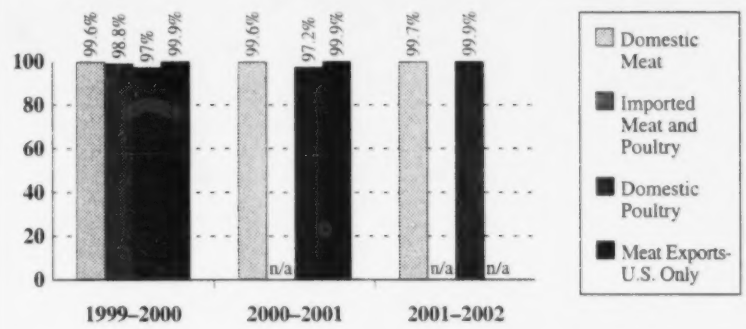
Sector—Last year, Canadians produced beef, pork, poultry, and other meats valued at an estimated $14 billion. On average, Canadians consume 23 kg of beef, 33 kg of poultry, and 22 kg of pork per capita, per year. In total, 2.4 million tonnes of meat were consumed domestically and 1.6 million tonnes were exported to 116 different countries.

CFIA Role—The CFIA enforces the *Meat Inspection Act* so that meat products leaving federally inspected establishments for domestic and export trade or being imported into Canada are safe and wholesome. To certify compliance with federal acts and regulations, approximately 1120 front-line inspectors and 260 veterinarians were conducting inspections in almost 800 federally registered slaughterhouses, meat processing establishments, and storage facilities last year. In order to be federally registered, establishments must be in compliance with regulatory provisions in several federal acts.

Our staff inspect not only establishments, but animals awaiting slaughter and carcasses after slaughter. More than 660 million animals were slaughtered in 2001. This represents more than a 20% increase in volume over the last five years. Live animals that looked suspect were segregated for further examination by a CFIA veterinarian to determine if they were fit for slaughter.

Performance—Approximately 73 000 food samples were collected and tested for chemical, microbiological, and physical hazards. The rate of compliance was very high. For example, for domestic red meat and poultry, the compliance rates for chemical residue tests were 99.7% and 99.9% respectively. (See figure 2.2.6.)

Figure 2.2.6 – Compliance Rates for Meat Hygiene



Last year, approximately 468 000 tonnes of meat were imported from 18 countries. Inspections are taking place, but computer system limitations make information difficult to roll up. The compliance rates for imported red meat and poultry are not available for 2001–02 or 2000–01. For 1999–2000, the compliance rate was 98.8%.

At the time of export, a number of foreign countries require the CFIA to certify that the exported product meets their requirements. Last year, there were 1.6 million tonnes of meat exported, a net increase of 31% compared to 1998 (1.1 million tonnes in 1998). Canadian meat and meat products are exported to more than 116 countries around the world and 99.9% of the product has been accepted by countries of destination.

Last year, of 474 recalls, 44 (9.3%) were issued for meat products; of these, 35 were from federally registered establishments. The main cause for recalls was the presence of microbiological pathogens.

HACCP science-based, risk-management principles are increasingly being recognized internationally as an excellent way to minimize food safety risks. In the meat and poultry industries, HACCP is currently voluntary; however, the CFIA is moving towards making HACCP mandatory through regulatory amendment. The CFIA has been a world leader amongst regulatory bodies (governments) in recognizing and auditing HACCP systems. In the meat sector, 513 out of 793 registered establishments are in the process of being recognized by the CFIA, and 333 of these have completed the recognition process.

In the poultry sector, the Modernized Poultry Inspection Program (MPIP) has been implemented on a pilot basis in 11 (17%) of the 64 federally registered poultry establishments. This is an increase of three new poultry slaughtering establishments over the previous year. Four of the pilots were successfully completed on April 1, 2002, while three of the remaining eight pilots entered phase three of MPIP implementation during 2000–01. The *Meat Inspection Regulations* were amended on May 23, 2001, to provide the necessary regulatory basis for MPIP implementation. The amendment also mandates for the first time that key information on the health status of animals be forwarded to the slaughterhouse prior to their shipment in order to provide additional information to the establishment operator and the CFIA veterinarian-in-charge. This will provide a valuable link with the on-farm food safety programs being implemented.

The CFIA is awaiting official confirmation from the U.S. Department of Agriculture of their recognition of the equivalence of MPIP.

Ongoing monitoring by CFIA onsite inspectors of the various MPIP pilots continues to demonstrate that industry employees trained and accredited as "defect detectors" are as effective in identifying and removing defective carcasses as CFIA inspectors. Furthermore, microbiological tests indicate that MPIP provides the same level of assurance as traditional inspection methods.

Initiatives—Amendments to the *Meat Inspection Regulations* will enhance the safety level of meat products prepared in registered establishments by requiring the mandatory implementation of the Food Safety Enhancement Program (FSEP). Along with the mandatory FSEP, performance criteria (e.g. *Salmonella* and *E. coli* levels in a product) will be established to measure the effectiveness of industry's food safety process and control programs. The safety level of imported meat products will also be enhanced because the CFIA will require that equivalent HACCP systems be implemented by countries exporting meat products to Canada.

Training was a priority for staff in the Meat Hygiene Program in preparation for the implementation of mandatory FSEP in that program. Training and certification for FSEP is done in three steps. Over 85% of staff have been trained in Steps 1 and 2 of this training program since its implementation, with 250 staff being fully FSEP-certified by the end of the fiscal year.

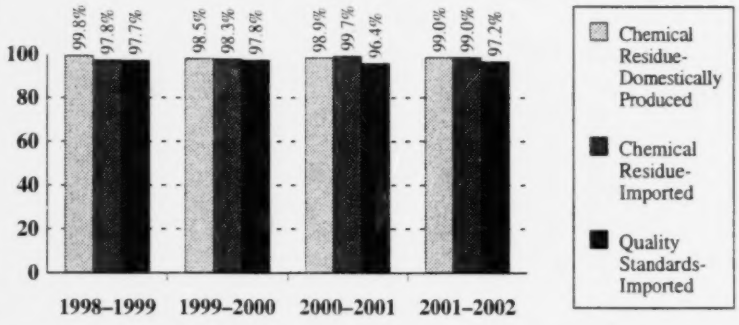
Fresh Fruit and Vegetables

Sector—Fresh produce is the food that Canadians consume the most. On average, Canadians consume 62 kg of fresh fruit and 142 kg of vegetables per capita. In 2001, Canada produced 6.9 billion kg and imported 3.4 billion kg of fresh fruit and vegetables, and exported 92 million kg of fruit and 640 million kg of vegetables.

CFIA Role—The CFIA, through its inspection and compliance, enforces the *Canada Agricultural Products Act* so that fresh fruit and vegetables leaving 124 federally registered produce warehouses (RPW) are safe and of good quality. This activity is aimed at ensuring that fruits and vegetables for domestic consumption are graded according to federal standards for quality, packaging, and labelling. Of the approximately 1500 audit visits that are required under the program, the CFIA conducted more than 280 monitoring activities in these RPW. Inspectors evaluate establishments according to federal standards, and any infractions of federal standards are brought to the attention of the establishment's operator who is given a date by which the infraction(s) must be corrected. Last year, no registrations were cancelled under this program.

Performance—The CFIA tested domestic and imported fresh fruit and vegetables for agricultural chemical residues. In 2001–02, the CFIA analysed 8792 samples of domestic fresh fruit and vegetables for chemical residues. Of the domestic samples analysed, 99% were in compliance with the Maximum Residue Limits (MRLs) set out in the *Food and Drug Regulations*. Also the CFIA analysed 2904 samples of imported fresh fruit and vegetables for chemical residues. Of the samples analysed, 99% were in compliance with MRLs. In 2000–01, there were 2904 domestic samples and 11 079 import samples taken, with compliance rates of 98.9% and 99.7% respectively. This is consistent with the previous three years when compliance rates remained above 97%. (See figure 2.2.7.)

Figure 2.2.7 – Compliance Rates for Fresh Fruits and Vegetables



In 2001–02, the CFIA analysed 208 samples of imported fresh produce for irradiation; 98.1% were in compliance. The samples in violation were mangoes from Brazil. This is an increase from last year when no irradiated samples were found. No domestic samples were collected as there are no commercial facilities in Canada that irradiate fresh produce.

The Agency also performed approximately 15 500 quality inspections on imported produce upon arrival at a Canadian destination. Of these, 436 were detained for a compliance rate of 97.2%. Fresh produce that failed to comply with the regulations was either destroyed, re-exported, re-graded, or re-labelled.

Last year, more than 18 000 exported shipments were certified to meet the importing country's quality requirements. These quality inspections facilitated trade with foreign countries, especially the U.S.

In 2001–02, the CFIA conducted 12 (2.6% of total) recalls involving fresh fruits and vegetables; of these, eight were from federally registered establishments. The primary reason for recall was the presence of allergens (sulphites). Nonetheless, the overall safety of both domestic and imported fresh fruit and vegetables remains high.

Initiatives—The CFIA assisted the Canadian Produce Marketing Association (CPMA) to develop re-packing, transportation, and wholesale food safety guidelines based on HACCP principles. These guidelines are intended to highlight and reduce potential sources of contamination in produce re-packing operations, the shipping industry, and retail food service operations. They are an extension of the On-Farm Food Safety Guidelines.

The CFIA also began developing an electronic inspection application for quality inspections performed at the shipping point and the destination. The application will be included in

the Multi-Commodity Activity Program (MCAP) as a fresh fruit and vegetable inspection module, which is expected to begin deployment in fall 2002. The CFIA is also providing its expertise to the fresh produce industry to develop a global traceability system for the fresh fruit and vegetable industry.

Processed Products

Sector—The sales in Canada of frozen and canned fruits and vegetables, fruit and vegetable juices, canned vegetable soups, pickles, and maple syrup represent a market of more than $2 billion. These food products account for a significant portion of the Canadian diet.

CFIA Role—The CFIA enforces the safety and quality standards of the *Canada Agricultural Products Act* so that processed products are safe and of good quality. The CFIA is responsible for ensuring that all regulated processed fruits and vegetables and their products, as well as the regulated maple products, meet the applicable Canadian requirements.

Performance—To verify compliance with federal acts, regulations and standards, approximately 50 inspectors made 841 visits to 585 registered establishments; 96.3% of the registered fruit and vegetable processing establishments and 99.1% of the maple sugar bushes inspected were in compliance with applicable regulations.

The CFIA conducted 3348 inspections of processed fruits and vegetables and maple products and collected 1462 samples for chemical residue, microbiological contamination, and product composition analysis. The domestic and imported product compliance rates were high as depicted in the following charts. (See figures 2.2.8 and 2.2.9) The figures have not significantly changed from the previous year. Processed fruits and vegetables and maple products that were found not to comply with federal acts and regulations and standards were either brought into compliance or disposed of in a satisfactory manner. To achieve compliance, inspectors placed 399 shipments/lots of processed products on detention.

The CFIA has worked with industry to facilitate export of Canadian food products and has issued 307 export certificates; 99.7% of lots intended for export that were inspected were found to be in compliance.

The CFIA responded to 4235 enquiries and followed up on 621 complaints pertaining to processed products. Of 175 maple product samples tested, four samples contained paraformaldehyde and were ordered destroyed.

Last year, of 474 recalls issued, 34 (7.2%) were for processed products and, of these, 12 were from federally registered establishments; the majority of recalls were for microbiological pathogens. Nonetheless, the overall safety of both domestic and imported processed products remains high.

Figure 2.2.8 – Compliance Rates for Processed Products (Domestic)

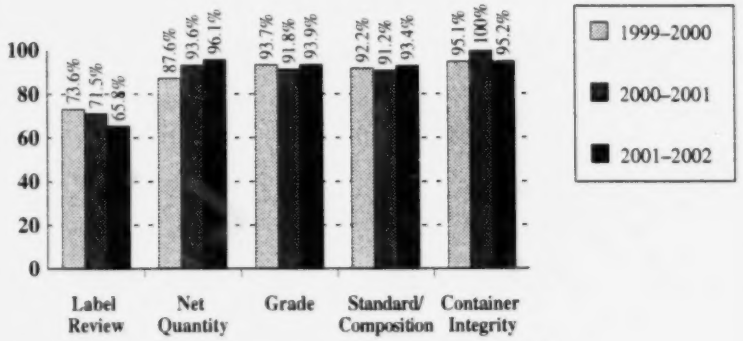
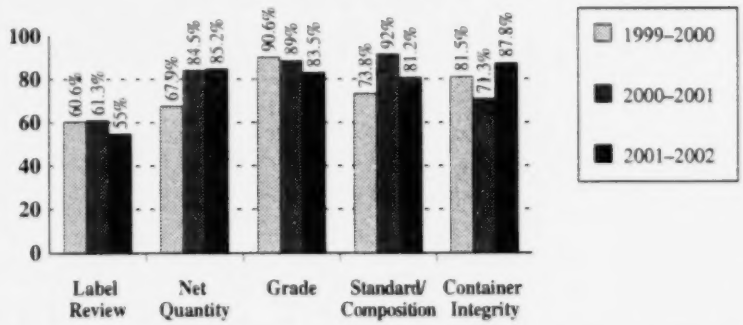


Figure 2.2.9 – Compliance Rates for Processed Products (Imports)



Compliance rates for labelling requirements have decreased over the past three years on both domestic products (from 73.6% to 65.8%) and imported shipments (from 60.6% to 55%). (See figures 2.2.8 and 2.2.9.)The CFIA is undertaking a comprehensive review of its labelling policies and delivery activities to improve the labelling compliance rate.

Initiatives—The CFIA is promoting the use of effective science-based risk management practices by helping the food processing industry implement the FSEP.

Food Safety Investigation

In addition to inspecting meat, fish, eggs, fruits, and vegetables that are produced in federally registered establishments, the CFIA enforces the food safety provisions of the *Food and Drugs Act* which includes inspections, investigations, and emergency management activities (i.e. recalls) for all domestically produced and imported foods.

The CFIA investigates consumer and trade complaints, and directs inspection resources toward products and establishments that pose the greatest risk to consumers. Two technical science committees follow a structured process that undertakes an annual environmental scan to identify potential food hazards in the food supply. As part of this process, the Agency then reviews the industry's level of control and identifies the risk management approaches likely to have the greatest impact on improving industry controls. The CFIA annually develops specific projects to manage the identified priorities. The following summary of food safety projects may be viewed in more detail on the CFIA Web site.

Olive Pomace Oil—In the fall of 2001, the CFIA recalled certain olive pomace oil brands from the Canadian marketplace due to the presence of polycyclic aromatic hydrocarbons, some of which are carcinogenic. Following the recall, the Agency developed a surveillance project for import compliance. The project is ongoing, and in the past year the CFIA found one incidence of non-compliance and the product was recalled.

Bottled Water—Last year, the CFIA conducted a retail survey to determine the safety of bottled waters offered for sale in Canada; a sample of 60 products were analyzed for specific bacteria. The overall results indicated that there were no health risks related to the bottled water samples with the exception of one sample which was unsatisfactory, and a recall was initiated due to the presence of *Pseudomonas aeruginosa* bacteria.

Nutrient Fortification of Infant Formula—During the past year, the CFIA completed assessments of Canadian infant formula manufacturers and importers; all were found to be in compliance. Infant formula samples were also analyzed to determine if nutrient levels were in compliance. Although two samples out of ten were found to be unsatisfactory for high levels of Vitamin A, the levels were not considered a health risk and this problem was resolved with the company involved. All of the samples were found to be satisfactory for copper, iron, vitamin C, and thiamine.

Sprouts—In 1999, the CFIA initiated a nationwide inspection and sampling project to assess the sprout industry's manufacturing practices. Of 55 sprout manufacturers, the Agency visited 34 and took 23 samples; four samples were assessed as unsatisfactory due to high levels of faecal coliforms, and CFIA inspectors took follow-up action.

Strategy Focus: Contain food safety emergencies/incidents in a timely and appropriate manner.

Sector—The CFIA is responsible for issuing food safety recalls under the *Canadian Food Inspection Agency Act*. Most recalls are conducted with the voluntary participation by industry. Canadians can become ill from consuming unsafe food. Risks to consumers include allergens not declared on food labels, unsafe or hazardous levels of microbiological pathogens, extraneous materials, or chemical contaminants.

CFIA Role—The CFIA's role is to protect consumers from such risks. In a time-critical fashion, the Agency conducts food safety investigations and recalls. In food-borne outbreak situations, the Agency works very closely with the provinces and Health Canada in determining the outbreak's source, removing it from the marketplace, and conducting follow-ups to eliminate the cause.

Performance—The CFIA issued 474 recalls in 2001–02. The response standard for issuing public warnings is set at 24 hours between the time a recall decision is made and a public warning is issued. The Agency has met this standard in all but one occasion when the time required to issue a public warning was 26 hours due to the additional time needed to adequately identify the affected product. However, most public warnings were issued within 10 hours of the decision to recall the product.

The 474 recalls were conducted for the following reasons:

• Undeclared Allergen	54%
• Microbiological Contamination	23%
• Chemical Contamination	14%
• Extraneous Material in Food	8%

The CFIA has analyzed statistical data for trends and has found that a significant number of allergen recalls involve many of the same importers. The Agency has initiated an investigation into these repeat offenders and is in the process of taking targeted enforcement action.

Allergens make up 54% of all recalls, and analysis of allergen types shows that undeclared milk, wheat, and peanuts are the major causes. Undeclared milk has been the number one allergen for recalls over the last two years, coinciding with the fact that the methodology for detecting milk protein only became available to the CFIA two years ago.

The Agency also reviews recall trends in various commodity groups. The distribution of recalls across commodities is as follows:

• Processed Products	72%
• Meat and Poultry	9%
• Processed Fruits and Vegetables	7.2%
• Fish and Seafood	4.9%
• Dairy	3.6%
• Fresh Fruits and Vegetables	2.6%
• Honey	0.3%

The number of incidents leading to recalls has been quite consistent for the last three years; however, the number of recalls has more than doubled, which has resulted from thorough follow-ups. One incident may lead to several recalls as in the case of ingredients that are used for the manufacture of other products. Once the CFIA identifies a food safety concern, there is an exhaustive investigation to remove all affected products from the marketplace.

The CFIA conducted more than 18 000 retail effectiveness checks during the calendar year 2001 in order to determine whether recalled products were removed from the marketplace. Assisting the Agency were our provincial partners who conducted thousands more.

Initiatives—Industry compliance for effectively removing recalled product from the marketplace could be improved. Our verification checks for the calendar year 2001 show that 11.4% of the product was found on the retail shelf. The Agency has reviewed the effectiveness of recalls and will expand a best practices project designed to improve retailer compliance in the removal of recalled products from store shelves.

A nation-wide outbreak of food-borne disease linked to a pre-packaged lunch product occurred in the spring of 1998, involving the investigation of more than 800 reported cases across Canada. Most of those affected were young children. It was one of the largest food-borne disease outbreaks in Canadian history. The contaminated product was identified quickly, and its removal from points of sale was initiated immediately after the recall was issued. As a result, the Office of the Auditor General (OAG) audited the management of this food-borne disease outbreak. At the time, the Auditor General found that some important aspects of the response to the outbreak worked well, but others did not. In the Auditor General's September 1999 report[4], he raised some concerns over the lack of timely

[4] The Auditor General's report can be viewed at: **http://www.oag-bvg.gc.ca/domino/reports.nsf/html/9915ce.html**. Although CFIA is making progress in addressing the OAG concerns, the status of the implementation of the recommendations contained in Chapter 15 of September 1999 report has not been reviewed by the OAG.

information exchange and confusion regarding the roles and responsibilities of the federal and provincial agencies involved in the outbreak response.

In order to address the Auditor General's concerns, the CFIA implemented changes to its management and operating procedures as they pertained to food emergency response. These included creating the National Office of Food Safety and Recall, updating operating agreements for food emergency response with Health Canada, improving co-ordination of the food emergency response system with the provinces and territories, negotiating a food-borne illness outbreak response protocol with Health Canada and the provinces and territories, and developing a process for post-emergency response review within the CFIA. Collectively, these modifications represented significant progress in strengthening the CFIA's emergency response capability. These improvements have also formalized the CFIA's working relationships with its partners and have resulted in more co-ordinated and rapid responses to food-borne disease outbreaks.

Initiatives—To address the current challenges and to reduce risks to Canadian consumers, the CFIA has developed and tested Agency-based emergency response plans. In addition, the CFIA has participated in inter-governmental exercises and reviews, including with the U.S. Food and Drug Administration. By continuing to develop with stakeholders risk-management practices and tight linkages to consumer associations, the Agency strives to prevent emergency incidents.

Strategy Focus: Deter deceptive practices.

Sector—The CFIA's work in regulating the net quantity, composition, labelling, and advertising of food products is important to Canadians as it protects consumers from deceptive and misleading practices, and facilitates fair competition for industry. The CFIA contributes to the compliance of foods[5] produced or imported by establishments that are not federally registered, and foods that are manufactured or packaged and labelled at retail. These food products account for approximately 34.6% of Canadian consumers' food expenditures (excluding restaurants).

CFIA Role—The Agency's role is to protect Canadians from unfair market practices by enforcing the fraud and labelling provisions of the *Food and Drug Regulations* and the *Consumer Packaging and Labelling Regulations*, and by enforcing these in relation to both imported and domestically produced food products at the manufacturing, import, and retail levels of trade. The CFIA targets high-risk products and establishments, inspects and analyzes food products, and assesses industry control systems.

[5] Breads, pasta, cereals, sauces, salad dressings, condiments, sugar, chocolate, candy, coffee, tea, margarine, cooking oil, frozen dinners and desserts, seasonings, potato chips, puddings, soft drinks, etc.

Performance—During 2001–02, the CFIA undertook a number of initiatives to protect consumers from unfair market practices by setting and enforcing standards related to accurate product information appearing on both domestic and imported food products. CFIA inspectors continued to target high-risk products and establishments. The following are examples of projects undertaken by the CFIA.

Sports Nutrition—Sports nutrition products include food in the form of powders, bars, and beverages, which are designed to supplement the diet so as to achieve improved performance, such as muscle building. Last year, the CFIA tested 191 samples for composition and found a compliance rate of 5.8%, and 226 samples for label verification with a compliance rate of 4.4%. The strategy for 2002–03 includes inspections at all trade levels and a communication to retailers outlining CFIA concerns, along with guidance for the establishment of quality control procedures.

Ground Beef Adulteration—Ground beef constitutes approximately 35% of all beef sales. According to federal regulations, "ground beef" must be composed exclusively of beef. In addition, ground meats that contain foreign species can be a health hazard to allergy sufferers. Ground beef products that contain foreign species are not permitted.

During the past two years, 737 ground beef samples have been analyzed from both independent and chain stores. The rejection rate for these samples is as follows:

Year	# Sampled	# Showing Adulteration*	%
2001–0 2	530	24	4.5
2000–01	207	43	20.8

* Since sampling at retail is directed toward suspected problems, the above data does not indicate marketplace compliance in general.

All stores that failed initial testing received a warning letter. Official samples were then taken so that prosecutions could be initiated in the case of continued violations. As a result of these compliance activities, many chain stores have instituted new control procedures and compliance has improved. However, ongoing vigilance is needed, especially in small independent stores in rural areas.

Adulteration of Olive Oil—Adulteration may include the addition of cheaper substitute oils. As it is impossible for consumers to tell which products have been adulterated, CFIA laboratories test samples to detect this illegal practice. The results of this testing over the past eight years is as follows:

Year	# Brands Sampled	# Brands Showing Adulteration*	%
2001–02	44	4	9.1
2000–01	23	0	0
1999–2000	72	4	5.6
1998–99	55	8	14.5
1997–98	66	14	21.2
1996–97	45	9	20
1995–96	44	7	15.9
1994–95	41	15	36.6

* Since sampling is directed toward suspected problems, the above data does not indicate the marketplace compliance in general.

Once an adulterated product has been identified, the product may be seized and charges laid so that the responsible company can ensure that products meet all Canadian regulatory requirements. The CFIA will continue to analyze samples and prosecute any company that is found to be adulterating olive oil.

Consumer Complaints —During 2001–02, CFIA officers investigated 1539[6] consumer complaints and responded to more than 15 000 enquiries. They also conducted 1295 product inspections at the manufacturing and import levels of trade and 2283 inspections at retail.

In addition to inspections of systems and food products to verify net quantity, composition, labelling and advertising, 4300 laboratory analyses of nearly 1700 products were conducted to determine composition, possible product adulteration, allergens, and misleading

Santa Maria Foods Corporation

On November 21, 2000, the CFIA launched an investigation and laid charges against Santa Maria Foods Corporation, North America's largest distributor of Italian foods, for tampering with the best before dates on meat, olive oil, pasta, and cheese.

On July 26, 2001, Santa Maria Foods Corporation of Delta, B.C., entered guilty pleas in the B.C. Provincial Court to one count of violating the *Meat Inspection Act* and two counts of violating the *Canada Agricultural Products Act*. The company was fined a total of $100,000 under the two acts for misusing the federal meat inspection legend on meat products, removing the manufacturer's batch numbers, and changing the best before dates on cheese.

[6] The increase in the number of consumer and trade complaints received over previous years is mainly a result of the increasing variety and volume of imported food products from an increasing number of foreign countries.

nutrition information or claims. The CFIA also conducted 6417 pre-market label reviews to enforce compliance of product labels before production and distribution.

Enforcement mechanisms included removing 368 violative lots of product from the marketplace,with a number of prosecutions initiated and 32 prosecutions successfully concluded.

Retail Foods—The compliance rates for food produced at retail outlets (e.g. meat, vegetable or deli products packaged in a grocery store) is illustrated (see figure 2.2.10). Although labelling compliance is showing improvement, the compliance rate for food products manufactured or packaged at retail has remained fairly constant over the past three years.

A risk-based approach to inspection is used which targets products and establishments suspected of being in violation. As a result of targeted inspections, a significant percentage of products inspected were found to be in violation. Compliance rates do not, therefore, indicate average marketplace compliance but are used as a measure of program performance.

The number of food products lots examined between 1999–2000 and 2001–02 has declined because of increases in the amount of time required for label reviews, enquiries, inspector training, and food safety emergency investigations.

The main reason, however, for rejecting products manufactured or packaged and labelled at retail was labelling.

Domestically Produced Foods—The compliance rates for food produced at domestic food manufacturing plants (canneries, frozen food manufacturers, etc.) is illustrated (see figure 2.2.11). While the net quantity and composition compliance rates for domestically produced products continue to improve over previous years, the lower compliance rate for labelling is as a result of the increased emphasis during 2001–02 on manufacturers and commodities with lower compliance rates. The compliance rate for advertising is low because inspections are carried out almost exclusively in response to complaints. A compliance project has been implemented for 2002–03 that will direct inspection attention to radio and television stations.

The main reason, however, for rejecting product in domestic manufacturing plants was labelling.

Figure 2.2.10 – Compliance Rates for Food Produced at Retail Outlets

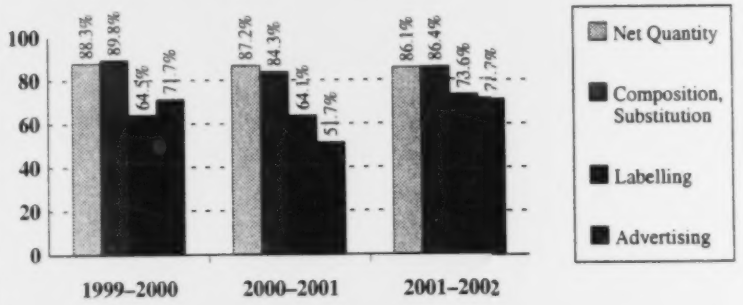


Figure 2.2.11 – Compliance Rates for Food Produced at Domestic Food Manufacturing Plants

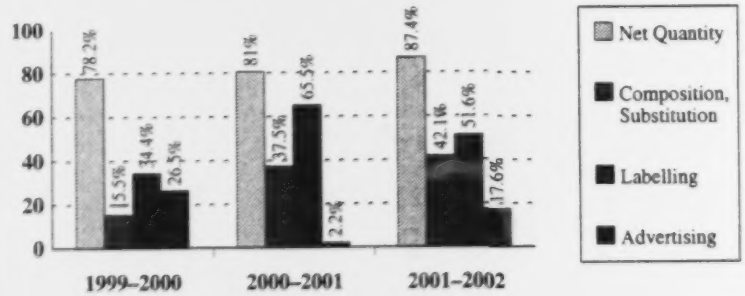
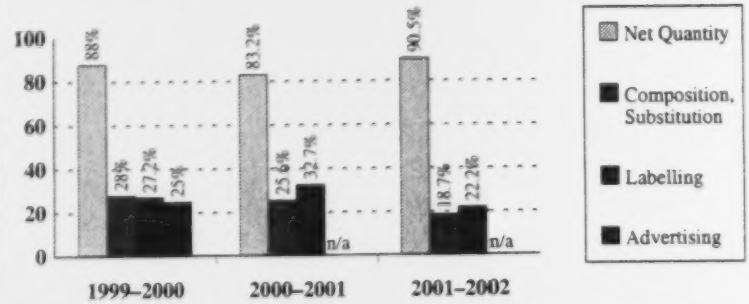


Figure 2.2.12 – Compliance Rates for Imported Food Products



Imported Foods—The composition and labelling compliance rates for imported food products continue to drop (see figure 2.2.12), as a result of a greater variety and volume of food products that are imported from all over the world.

In order to improve the compliance of imported food products the CFIA is:

- encouraging importers to develop control systems that ensure foods they import meet Canadian regulations before being offered for sale;
- developing inspection strategies to focus increased inspection attention during 2002–03 on products with lower compliance rates and on importers responsible for these products; and
- developing trader education materials.

The main reason, however, for rejecting imported food products was labelling.

2.3 Animal Health

Strategic Outcome: Protection of the animal resource base as the foundation for animal health and public security

As a significant part of Canada's food-manufacturing industry, the animal livestock sector contributes almost half of total farm receipts in Canada. The Canadian farm animal inventory includes a cattle population of approximately 14.6 million head (2.2 million dairy cattle and 12.4 million beef cattle), 12.2 million swine, and almost 1 million sheep. Poultry products are valued at approximately $1.6 billion.

Protection of this valuable resource is essential for Canadian food production. Animal diseases can threaten the health of Canadians and cause multi-million-dollar losses. The international marketability of our animals and their products and by-products is enhanced by Canada's reputation for being free from certain serious diseases.

Animal Health Programs

- Animal Health
- Feed

CFIA Role—To protect public security, the CFIA conducts inspections and has monitoring and testing programs in place to prevent and control the spread of zoonotic diseases, which are diseases transmissible from animals to humans.

Protecting the animal resource base begins long before the food animals are marketed. The CFIA carries out programs related to animal health and production to guard against the entry of foreign animal diseases and to prevent the spread of certain domestic animal diseases.

The CFIA also regulates the humane transportation of animals and helps to protect the quality of animal production inputs by regulating animal feeds and veterinary biologics.[7]

The CFIA continued programs to update the technical competence of staff. Major areas for training last year included Foreign Animal Disease (FAD) Preparedness, Humane Transportation of Animals and the Canadian Cattle Identification Program.

Key Partners—The CFIA works with others to protect the animal resource base. Our key partners include:

Other federal departments and agencies: The CFIA works in close collaboration with other federal government partners to share expert advice, develop regulatory policies and set standards, and foster co-operation in research.

Provincial governments: At the provincial level, the CFIA works with the ministries of agriculture, fisheries, and the environment. Activities undertaken with these partners mirror those undertaken with federal departments and agencies.

Non-government stakeholders: The CFIA works in partnership with national agri-food producers and others in the review, development, and implementation of animal health policies and programs. A key mechanism for this work is the Canadian Animal Health Consultative Committee (CAHCC). The Agency also works with commodity associations and a number of other non-commodity specific associations, including those representing animal welfare and environmental interests.

Research institutions: The CFIA collaborates with Canada's veterinary academic institutions to identify strategic directions in scientific research and to develop a national curriculum that reflects current and future needs in science and veterinary regulatory medicine.

International organizations and trading partners: The CFIA works with a number of international organizations and committees in an effort to influence the development of international science-based animal health regulation, to collaborate on the development of regulatory policy objectives and strategies, and to discuss common concerns. Key committees and organizations include: the Animal Health Quadrilateral Group (Canada, the U.S., New Zealand, and Australia); North American Animal Health Committee (Canada, U.S. and Mexico), the Office International des Épizooties (OIE) and its special commissions, and the WTO and NAFTA committees on the application of sanitary and phytosanitary measures. The CFIA also works on a bilateral basis with other national governments on issues related to animal health standards and requirements.

[7] Veterinary biologics include vaccines, diagnostic kits, and immunoglobulin products for use in domestic livestock, poultry, companion animals, and fish.

Challenges and Risks—Global spread of animal diseases (some with the potential to affect human health) and a number of emerging pathogens pose an increasing threat of introduction to Canada. The need to enhance emergency preparedness as well as biosecurity measures has been underscored by incidents in recent years related to outbreaks of bovine spongiform encephalopathy (BSE) and foot-and-mouth disease (FMD) in Europe, toxic substances such as dioxins in rendered products in Belgium, and recent terrorist events in the U.S. Canada is faced with an increased threat of inadvertent or deliberate animal disease introduction. Trade liberalization, emerging markets, and changing patterns of food consumption contribute to the seriousness of this issue. Regardless of the mode of introduction, a major disease outbreak would result in considerable economic and social impacts on Canada. For example, the potential cost of an FMD outbreak in Canada is estimated at $30 billion (based on the costs to the United Kingdom following last year's FMD outbreak), taking into account costs such as slaughter, disposal, decontamination of farms, compensation for destroyed animals, loss of local and international trade, and loss of tourism.

The CFIA must continue to respond effectively to emerging science, including research developments in early disease detection, testing methods, treatment and feed production. These advances challenge the Agency to modify its disease control programs on an ongoing basis and ensure that the Agency has the capacity to regulate these products in an effective and efficient manner.

Scientific concern regarding rendered and waste products has come to the forefront. Re-examination of the regulatory system is required so that it can remain responsive to these emerging issues.

The CFIA helps to protect Canada's animal health status through two programs: Animal Health (under the authority of the *Health of Animals Act*) and Animal Feeds (under the authority of the *Feeds Act*). These programs focus on the following strategic activities:

- Control the entry and domestic spread of regulated animal diseases.
- Control animal diseases that are transmissible to humans.
- Meet other governments' science-based animal health requirements, and contribute to the development of jointly agreed-upon operational methods and procedures.
- Monitor compliance of livestock feeds with federal acts, regulations, and standards.

Under the authority of the *Health of Animals Act* and the *Feeds Act*, 203 cases of non-compliance were investigated, which led to 30 prosecutions and 17 convictions. The total value of the fines assessed by the courts was $37,050. Convictions pertained to humane transportation of animals, failing to present high-risk products for inspection, and selling feed with undeclared ingredients.

Business Line Resource Inputs, 2001–02

Total Expenditures (million)	**$162.2**
Respendable User-Fee Revenues (million)	**$8.0**
Human Resources (FTE) * FTEs = Full Time Equivalents	**979**

* FTEs are a calculated number based on full staffing for the year. Staff who worked part time, or worked for a portion of the year are included in the calculation formula. The total number of full time and part time employees as of March 31, 2002, was 5467 for the entire Agency.

Accomplishments

Strategy Focus: Control the entry and domestic spread of regulated animal diseases.

Sector—As one of the more than 150 member countries of the Office International des Épizooties (OIE), the world reference organization for animal health standards, Canada is part of the worldwide effort to control certain livestock diseases.

All List A diseases[8] were incorporated into the CFIA's Reportable Diseases Regulations in 2001.

List B diseases[9] of concern to Canada are included in our regulations, while Canada's climate precludes the presence of other List B diseases that have never been reported here. A list of Canada's reportable diseases can be viewed on the CFIA Web site at: **http://www.inspection.gc.ca/english/reg/rege.shtml**

The OIE classifies diseases as indicated in the list below.

Examples of OIE List A and List B Diseases

List A
- foot-and-mouth disease
- Newcastle disease
- bluetongue
- swine vesicular disease
- African swine fever
- sheep pox and goat pox

List B
- rabies
- bovine brucellosis
- bovine tuberculosis
- bovine cysticercosis
- bovine spongiform encephalopathy

For a complete list, see www.oie.int

[8] List A diseases must be reported by OIE member countries within 24 hours of diagnosis. These transmissible diseases are capable of very serious and rapid spread, irrespective of national borders; they are of serious socio-economic or public health consequence and of major importance in the international trade of animals and animal products.

[9] List B diseases are transmissible diseases that have serious socio-economic or public health importance within countries and are significant in the international trade of animals and animal products.

Importing animals from foreign countries increases the risk that diseases could enter Canada and spread throughout our livestock populations. The CFIA enters into negotiations with the exporting country to design science-based import conditions that will safeguard our livestock while respecting international trade agreements.

CFIA Role—The CFIA maintains hundreds of protocols[10] for trade in animals and animal products and by-products for countries around the world. In 2001–02, Canada's import protocols continued to protect Canadian livestock from animal diseases associated with such importations. When developing import conditions, CFIA officials take into consideration the following factors: the country of origin; the species or commodity being imported; its treatment, processing, and end use; international standards and disease information and international obligations under the WTO; and consultation with other staff, departments, governments, and industry. Some imports must also meet the requirements of other federal partners. For example, Environment Canada has requirements for non-traditional livestock, and Health Canada has requirements for commodities of concern for human health. Trade in endangered species of animals is subject to permit requirements under the Convention on the International Trade in Endangered Species (CITES).

Import conditions are revised when a country's disease status changes or when developments in science affect our policies. For example, Canada has amended its import policy for bovine spongiform encephalopathy (BSE) three times since 1996. Currently, Canada allows the importation of animals, animal products, and veterinary biologics only from countries that we have designated BSE-free, based on a scientific risk assessment.

The entry of all imported animals, imported animal products and by-products, and veterinary biologics at Canada's 121 international border points (nine international airports and 112 Canada–U.S. crossings) is controlled by CFIA staff through a verification process that may include inspection to enforce import conditions.

Performance—The CFIA, assisted by the Canada Customs and Revenue Agency, effectively controlled the entry of more than 24 million farm animals (cattle, horses, bison, goats, swine, sheep, poultry, etc.) and approximately 290 000 livestock semen and embryos. Only about 10 000 farm animals enter Canada from countries other than the U.S. Most animal imports from the U.S. (99%) are poultry which are considered a low risk commodity. U.S. poultry may be imported into Canada if accompanied by a U.S. Department of Agriculture certification that the shipments meet our import conditions. The CFIA's inspection resources are targeted at higher risk commodities in which clinical signs of disease may be apparent. Protocols or import conditions for the entry of these higher risk shipments may include permits, pre-entry and post-entry testing, quarantines, and export certification. Most live animals from countries other than the U.S. require 30-day quarantines enforced by CFIA staff.

[10] Protocol refers to the established health conditions negotiated between countries to provide for trade in animals, animal products, and genetics. Protocols are designed to respect international trade agreements and are science-based.

Animals that are found not in compliance with import requirements and that could pose a threat to Canada's animal health status may be refused entry or could be ordered destroyed.

Of the 24 million farm animals imported in 2001, 253 346 were quarantined in accordance with our requirements and 764 animals and 8000 doses of semen were refused entry because they failed to meet our import conditions. The number of animals refused entry is small, which is consistent with previous years. As for refused semen doses, the rejection rate was also very small.

In 2001, CFIA suspended import permits for live animals, embryos, semen, and animal products from countries reporting foot-and-mouth disease outbreaks, including the U.K., France, the Netherlands, Ireland, Argentina, Uruguay, and Brazil.

As a measure of our effort to respond to the global spread of BSE, the CFIA imposed a ban on the importation of beef products from Brazil that did not meet our import requirements, and, following the confirmation of BSE in Japan, is tracking importations of cattle of Japanese origin that were imported from the U.S.

Under the veterinary biologics program, the CFIA licensed 73 new products in 2001—up from 66 licensed the previous year—bringing the total number of licensed veterinary products in Canada to 683. These products are either manufactured in Canada in one of 17 manufacturing establishments or imported by one of the 56 commercial importers/distributors in Canada under an annual permit/licensing system. The average time required to review a new submission, which was estimated at 231 days in 1999, and dropped to 143 in 2000, is now 150 days.

The CFIA received 1661 suspected adverse reaction reports in 2001, an increase from the previous year of 9%. This indicates the increased awareness of this program among the public and private veterinary practitioners.

The CFIA's disease control programs are designed to prevent or mitigate the effects of widespread disease outbreaks. For example, in regard to chronic wasting disease (CWD), which was first discovered in farmed elk in Canada in 1996, the CFIA's national disease eradication program involves the co-operation of federal and provincial governments, the cervid industry, veterinary colleges, and veterinary practitioners. As of March 31, 2002, some 39 CWD-infected herds had been identified and destroyed, and two additional herds had been quarantined. Of the approximately 7500 cervids from infected herds and from trace-out premises killed, 226 animals tested positive for CWD. Of these, only 22 had clinical neurological signs. CWD in farmed elk had only been found in Saskatchewan until February 2002 when a case was detected in Alberta. This case is being investigated, and it appears to be unrelated to the outbreak in Saskatchewan. Although CWD is considered under control, the CFIA will continue to monitor this disease. The provincial governments in Manitoba, Alberta, and Saskatchewan have each put a program in place complementary to that of the CFIA and designed to identify infected herds. The CFIA also introduced a herd certification program to enable exporters of Canadian elk to meet export requirements.

Together, industry and government are continually working to improve compliance with the provisions in the *Health of Animals Regulations* governing the transportation of animals. The regulations are designed to address the needs of animals being transported—food, water, and rest. The transportation of spent laying hens has been improved since 1999 by the work of an industry-government committee that developed recommended guidelines for the procurement, handling, and transport of these birds. As a result of this work, shipments arriving at federally registered establishments have shown a decrease in the percentage of dead birds from an average of 2.1% in 1995 and 1996, to 1.6% and 1.5% in 2000 and 2001, respectively.

Overall, the control of entry and domestic spread of regulated animal diseases remains a constant challenge.

Initiatives— In 2001, the CFIA conducted an extensive public awareness campaign to prevent the entry of foot-and-mouth disease (FMD) from infected countries and enhanced border inspection by targeting international flights, farm equipment, new and used vehicles, military vehicles, and settlers' effects. FMD has not been reported in Canada since 1951. Canada retained its FMD disease-free[11] status. Nonetheless, given the high level of contagion of this disease, the Agency must continue to be vigilant.

In September 2001, the CFIA, in partnership with the governments of Ontario and Quebec, the Canadian Cattlemen's Association, and the Canadian Pork Council, hosted a forum on FMD to identify the key issues and solutions for a collaborative emergency management plan for all stakeholders.

The feeding of edible residual material (ERM) in Britain is believed to have been responsible for its FMD outbreak in 2001. The CFIA reviewed the ERM program, which provides for the feeding of commercial waste foods to swine and poultry, and as a result the CFIA no longer issues permits that allow the feeding of ERM that contains meat. Among many initiatives directed at enhancing emergency preparedness, the CFIA is developing an emergency management data base to address foreign animal disease outbreak scenarios.

Surveillance for transmissible spongiform encephalopathies (TSEs), such as scrapie and BSE, remains a CFIA priority. In 2001, the CFIA modified the scrapie program to require diagnostic sampling for any animal over 12 months of age that dies on premises where scrapie has been diagnosed. With respect to BSE testing, even though Canada is free of BSE, the CFIA is broadening the sample of target populations, such as downer animals at slaughter and dead stock, to meet changing international standards.

The CFIA is concerned about the transportation of non-ambulatory livestock.[12] The CFIA is working with stakeholders to achieve consensus on the handling and transport of these

[11] Details on disease-free status can be obtained on the OIE web site: **www.oie.int/eng/info/en_statut.htm**

[12] Those animals unable to stand without assistance or to move without being dragged or carried.

animals and on a definition of "fitness for transport." As a first step in this process, the CFIA completed a survey of non-ambulatory animals arriving at 19 slaughter plants and three livestock auction markets in 2001. Of the 7382 animals included in the survey (90% of which were dairy cattle), 37% were condemned. This high condemnation rate is a concern to the Agency. The CFIA has brought this matter to the attention of industry. The Agency has also initiated a non-ambulatory survey focusing on swine.

Strategy Focus: Control animal diseases that are transmissible to humans.

Sector—There are a number of diseases that are transmissible from animals to humans. These zoonotic diseases may pose significant health risks.

CFIA Role—The CFIA protects human health through diagnostic testing and surveillance and control activities for zoonotic diseases. The CFIA assists in maintaining the well-being of Canadians by providing diagnostic expertise and controlling and eradicating diseases in animals that are in contact with humans. Anthrax, tuberculosis, brucellosis, West Nile virus, and rabies are known zoonotic diseases. Animals harboring *E. coli* and *Salmonella* do not present clinical signs, but when transmitted to humans, these organisms can have a significant effect on health.

For some diseases that occur infrequently, such as anthrax, the CFIA's control activities are activated by a disease report. For other diseases, such as tuberculosis, ongoing surveillance is in place as this disease nears eradication in Canadian cattle and farmed bison. As part of this eradication effort, the CFIA identified a tuberculosis disease reservoir in the wild animal populations of Riding Mountain National Park. The CFIA is amending its disease control policy accordingly. The CFIA has developed a plan to review and redesign its program for bovine tuberculosis and has set a goal to eradicate the disease in Canada.

Performance—Although Canada declared itself free from brucellosis in 1985, testing continued in 2001 in 75 006 cattle. Seven suspect animals were detected and investigated with negative results.

Although other jurisdictions, such as provincial governments, have the responsibility for controlling rabies in wildlife, the threat to humans and domestic livestock remains. In 2001 the CFIA tested 14 654 specimens for rabies. This is a significant increase from the number of specimens tested the previous year (8762) and is largely attributed to surveys undertaken by the provinces in Ontario (4790) and Quebec (221) following the incursion of the raccoon rabies strain from the U.S. into parts of those provinces and New Brunswick; 8% of the positive cases were found in domestic livestock, and domestic dogs, and domestic cats accounted for 4% of the confirmed cases. The decrease in the number of positive rabies cases from 770 in 2000 to 444 in 2001 relates to the lower numbers of reported cases in skunks in Manitoba and Saskatchewan (from 404 in 2000 to 124 in 2001).

Zoonotic diseases such as rabies were not reported in humans last year. Zoonotic diseases such as *Salmonella* and *E. coli* were reported in humans.

Initiatives—The Agency is endeavoring to create closer ties with public health institutions to obtain information on occurrences in an effort to control animal diseases that are transmissible to humans.

Strategy Focus: Meet other governments' animal health requirements, and contribute to the development of jointly agreed upon operational methods and procedures.

Sector—Canadian exports of healthy animals and top quality animal products and by-products support a healthy economy. Canada exported more than 15 million live farm animals and poultry to countries around the world.

CFIA Role—The CFIA facilitates the export of desirable Canadian animals and animal genetics by negotiating protocols with prospective global trading partners. The CFIA issues export certificates attesting to the health of Canadian livestock that meet importing countries' requirements.

Performance—The CFIA negotiated new export protocols with seven countries and worked to improve access to existing markets by revising and updating export agreements. Canadian exporters benefit from the CFIA's expertise in certifying animals, animal products and by-products, and veterinary biologics as required by the importing countries. Export markets are enhanced by the quality of Canadian products and our ability to meet internationally accepted requirements.

In January 2001, the CFIA participated in a Canadian International Development Agency workshop designed to provide delegates from the People's Republic of China with information about World Trade Organization (WTO) member countries' responsibilities in respect of WTO sanitary and phytosanitary guidelines.

CFIA and Health Canada representatives participated in the Organisation of Economic Co-operation and Development (OECD) Task Force for the Safety of Novel Foods and Feeds. Activities this year included preparations for delivery of the first outreach project in food and feed safety, which is planned for the Russian Federation and neighbouring countries during the fall of 2002. The Steering Committee, led by Canada, prepared a case study on bacillus thuringensis (Bt) corn and training materials for the assessment of food and feed safety. In addition, Canada and the U.K. prepared the first draft of a new consensus document on the Safety Assessment of Animal Feeds, which was finalized in June 2002.

Strategy Focus: Monitor compliance of livestock feeds with federal acts, regulations, and standards.

Sector—Effective feeds contribute to the production and maintenance of healthy livestock. Safe feeds contribute to the production of safe meat, milk and eggs.

CFIA Role—The CFIA enforces the *Feeds Act* so that livestock feeds used in Canada are safe, effective, and appropriately labelled.

Performance—The CFIA regulates rendering plants and issues their operating permits. Rendering plants process 1.7 million tonnes of inedible animal materials and produce a number of products including high-quality protein meal[13] used to manufacture livestock feeds (90%) and pet foods (10%). Protein meal produced through rendering must be safe to prevent the spread of animal diseases such as BSE. Last year, Canada's 32 rendering facilities were found to be in compliance with the regulations. As well, all renderers had complied with regulations pertaining to manufacturing and labelling requirements.

The *Feeds Act and Regulations* specify products requiring registration, and last year the CFIA received and processed 880 submissions from industry for feed registration or ingredient approval. Of these, 794 (90% of the submissions) met regulatory requirements and were approved. This is consistent with last years' results.

Initiatives—In October 2001, the CFIA, in conjunction with the Animal Nutrition Association of Canada, hosted a workshop for 60 feed industry participants to review the CFIA policies and procedures applicable to the labelling and registration of feeds and the approval of feed ingredients. This was done to improve the overall efficiency of the submission evaluation process. The initiative was well received and is expected to improve the quality of submissions the CFIA receives for registration of new products.

With respect to medicated animal feeds, the CFIA is proceeding with the next steps in its proposal to license all Canadian manufacturers. The proposed regulations address global concerns about the use of medications in food-producing animals by establishing a minimum set of process control measures to be implemented in Canada including licence requirements for operators of medicated feed manufacturing establishments. CFIA officials are finalizing a comprehensive manual of procedures, which will serve as an interpretive guide to accompany the proposed regulations and should help to improve regulatory compliance in regard to feed and feed labelling. In the spring of 2001, the CFIA conducted pilot projects across Canada to support the manual of procedures and the proposed regulations. This exercise reviewed procedures with respect to mixer performance validation, scale verification and equipment

[13] Protein meal is derived from animal by-products and is used as an ingredient in animal feed. In accordance with the *Health of Animals Regulations*, protein derived exclusively from porcine or equine animals and milk and blood proteins from all mammals, including ruminants, may be fed to all species including ruminants.

calibration, validation of equipment clean-out, and inventory maintenance. Information was gathered in a variety of manufacturing systems, predominantly those used on farms. While most of the facilities inspected had in place some of the manufacturing control mechanisms required by the proposed regulations, few had them all. The number of samples collected confirmed the importance of making available a procedures manual and maintaining daily inventories in bulk systems.

In order to support the CFIA's detection, control and eradication activities, a 10-day intensive training course was offered in foreign animal disease (FAD) preparedness, sample collection, transportation of dangerous goods, and the basics of FAD outbreak response. Over the past three years, more than 50 staff have received this training. Training was also given to CFIA responders in case of transportation incidents and also in field response procedures when suspecting certain diseases in live animals. In addition, considerable effort was placed on the development of training materials for recruits to FAD outbreak control centres in the areas of diagnosis, clinical exam, necropsy procedures, sample collection, biosafety procedures during farm visits, and cleaning and disinfection protocol. All of these initiatives were carried out in support of ensuring the preparedness of the CFIA in the case of a FAD outbreak.

Training has been given for the past five years in animal behaviour, humane handling facilities, and the Humane Transportation Enforcement policy, with a goal of training 100% of the target population during that time frame. So far more than 880 staff were trained across the country, with plans to continue training in the future on an as needed basis.

2.4 Plant Protection

Strategic Outcome: Protection of the plant resource base and regulation of inputs.

Canada's plant resource base is crucial to our economic well-being. The forestry sector and the agriculture and agri-food sector are among Canada's top five industries. In 2001, the forestry industry alone accounted for shipments valued at $78.6 billion, whereas the agriculture and agri-food sector—consisting of grain and oilseeds, fertilizer, and seed—contributed $8.3 billion, approximately $5.8 billion, and $1 billion, respectively. Millions of Canadians depend upon these industries for their livelihoods. It was estimated[14] that the forestry industry provided employment, both directly and indirectly, to more than 823 000 Canadians, while nearly twice that number are employed in the agriculture and agri-food sector.

Plant Health Programs

- Plant Protection
- Seed
- Fertilizer

[14] Year 2000 Source: Statistics Canada

CFIA Role—Through its import permit requirements for regulated products, inspections at international border points, and surveillance activities, the CFIA guards against the entry and spread of pests from foreign countries. As well, CFIA staff work within Canada to control or eradicate pests. These include some viruses, fungi, bacteria, mycoplasmas, nematodes, insects, and plants. Some of these control and eradication efforts are carried out in co-operation with provincial and municipal governments and industry partners.

The Agency also conducts inspections to verify compliance with safety and product standards for seed and fertilizer, two key inputs for plant production.

Some of the activities under the CFIA's plant-related responsibility are carried out by certified industry staff or accredited third parties. In these instances, the CFIA develops the processes, certifies those who will carry out the activities, and audits delivery of the services. Such is the case with the Canadian Seed Institute, which has 46 accredited private laboratories for testing seed. As well, some 225 Canadian wood packaging facilities are certified under the Canadian Wood Packaging Certification Program to produce wood packaging materials to meet European Union (EU) import requirements.

The CFIA helps to protect Canada's plant resource base by carrying out three distinct, yet related, programs: namely, plant protection, seed, and fertilizer. These programs focus on the following strategic activities:

- Control the entry and domestic spread of regulated plant pests.
- Meet other governments' import requirements, and contribute to the development of jointly agreed upon work plans, certification methods and procedures.
- Maintain effective plant input programs that are consistent with emerging international trends and new technologies with high standards for safety, product, and process.

With respect to the *Plant Protection Act* and the *Fertilizer Act* and *Seeds Act*, the CFIA conducted 57 investigations that led to 10 prosecutions with fines assessed by the courts that totalled $21,000. Convictions dealt with importation of rootstock with soil, selling unregistered seed, and making false statements on import declarations forms.

Key Partners—The CFIA works with others to achieve the protection of the plant resource base. Its key partners include:

Other federal departments and agencies: The CFIA works with other federal departments and agencies to enhance the knowledge required for policy and standard setting, regulation and program development; regulatory market access agreements, scientific risk assessments; surveillance and intelligence gathering, inspection, and scientific risk mitigation.

Provincial governments: At the provincial level, the CFIA works particularly closely with the ministries of agriculture, the environment and forestry. Activities undertaken with these partners mirror those undertaken with federal departments and agencies.

Non-government stakeholders: The CFIA consults with a range of stakeholders, including industry and others, regarding our regulatory policies, programs and activities. We seek co-operation in research and expert advice on inspection and certification systems. These partners include: commodity associations, scientific institutes, brokers, importer and exporter associations, environmental organizations, scientists and specialists in universities, and research organizations; and others.

Trading partners and international organizations: The CFIA works with a number of Canada's trading partners, as well as international organizations, in an effort to maximize the effectiveness of Canada's regulations within the international regulatory system. The CFIA also promotes Canadian positions on standards and regulations in the international arena. Key partners include: U.S. Department of Agriculture – Animal and Plant Health Inspection Service, Food and Agriculture Organization, International Plant Protection Convention, and its regional body, the North American Plant Protection Organization, the Organisation for Economic Co-operation and Development, International Seed Testing Association, International Union for the Protection of New Varieties of Plants, the Asia Pacific Economic Cooperation, and the WTO and NAFTA committees on the application of sanitary and phytosanitary measures.

Challenges and Risks—The threat of introduction of invasive species into Canada is increasing due to growing volumes of trade from high-risk countries and an increasing rate of pest findings worldwide. The CFIA is challenged to modernize its programs due to the combination of the volume and diversity of imported products, the rapidity of trans-global movements of products, and the findings of pests in new 'pathways', such as wood packing materials. There is an increasing need for government and industry to work co-operatively to address these issues. Program redesign linking policies and programs focusing on risk pathway analysis, effective smuggling interdiction and the utilization of advanced science and technology for rapid identification/detection methodologies is a high priority in response to this challenge.

Maintenance of consumer and market confidence in Canada's pest status and certification system is critical to meeting foreign regulatory requirements. Products for export must meet increasingly stringent requirements of foreign governments demonstrated through science and certification systems and declaration of identity. The increasing export requirements demand that the Agency continually address certification systems and roles of its provincial and industry partners. Quality programs, which contribute to confidence domestically and internationally, are growing in importance.

The use of new technology and the advancement of the production of agricultural inputs challenge existing programs. Program design must evolve to take these changes into consideration and must be done in an international context. The administration of the various permit, registration and certification systems must remain responsive. This includes registration of fertilizers/supplements, seed establishments and varieties of seed;

inspection and certification of plants and plant products for export, inspection of imported regulated plants and plant products, approval of plants with novel traits, and granting of Plant Breeders' Rights.

Business Line Resource Inputs, 2001–02

Total Expenditures (million)	**$84.0**
Respendable User-Fee Revenues (million)	**$8.4**
Human Resources (FTE) * FTEs = Full Time Equivalents	**835**

* FTEs are a calculated number based on full staffing for the year. Staff who worked part time, or worked for a portion of the year are included in the calculation formula. The total number of full time and part time employees as of March 31, 2002, was 5467 for the entire Agency.

Accomplishments

Strategic Outcome: Control the entry and domestic spread of regulated plant diseases and pests.

Sector—Canada's plant and plant products (grain, fruit and vegetable, and plants) sector is a $44 billion industry. Many Canadians derive their livelihood from activities in this sector. The introduction or spread of any plant pest could have a devastating impact on Canadians and the economy as a whole.

CFIA Role—Under the authority of the *Plant Protection Act*, the Agency regulates the importation of certain species of plants and plant products to help control the entry and spread of pests that could damage Canada's biodiversity, domestic resource base, or ability to export plants and plant products.

Performance—In 2001–02, CFIA staff issued 6187 import permits for regulated plants and plant products and conducted 35 247 import inspections to confirm compliance with federal acts and regulations. Our inspectors carried out 3107 inspections on import shipments. These included the disposition of 2174 non-compliant shipments and 933 supervised treatments.

The issuance of import permits sets out the import conditions that allow the CFIA to target the level of pest risk associated with imported commodities prior to being presented for entry into Canada. Inspection of imported commodities identifies non-compliances so as

to prevent contaminated shipments (i.e. plants for propagation contaminated with soil-borne pests) from introducing new pests into crop and forest production areas of Canada. The establishment of new pests in Canada can directly impact the basis for certification associated with the 67 742 phytosanitary certificates the CFIA issued for export shipments.

Last year, surveys were conducted across Canada for 20 organisms (insects, fungi, viruses, and nematodes). Such surveys are intended to detect exotic pest introductions, to delimit the infestation boundaries of regulated pests in certain parts of Canada, and to support eradication programs. Survey information is used to validate Canada's import requirements and to support the CFIA's export certification of plants and plant products. The total number of organisms surveyed increased slightly from previous years because of the discovery of new incursions and the introductions of plant pests.[15] The largest efforts focussed on the potato wart, chrysanthemum white rust, Japanese beetle, plum pox virus (PPV), brown spruce longhorn beetle (BSLB), and the Asian long-horned beetle.

PPV is a serious disease of stone fruit trees including peach, nectarine, plum, and apricot. After PPV was confirmed to be present in Ontario in June 2000 near Niagara-on-the-Lake and later confirmed in one case in Nova Scotia, the CFIA led an eradication program that included the removal of diseased trees and the establishment of quarantine zones.

In 2001, the CFIA worked with provincial governments to conduct a more extensive survey, collecting and testing 153 000 samples from the stone-fruit-growing areas of Nova Scotia, Quebec, Ontario, and British Columbia. PPV was not detected in areas other than within the established Ontario quarantine areas, with one exception—an area near the quarantine zone boundary. As such, a new quarantine zone was established. Eradication and survey efforts are continuing in 2002 in order to control or eliminate this disease.

In spring 2000, the Canadian Forest Service identified BSLB as a cause of mortality in black, red, white, and Norway spruce species in Point Pleasant Park in the Halifax Regional Municipality. This was the first known occurrence of this invasive forest pest in North America. In response to this threat, the CFIA led an extensive survey and eradication program beginning in 2000. The following year, an additional 106 infested trees were removed from within the park, and 588 trees were removed from outside of the park, bringing the total number of trees removed to 4196. Although the number of infested trees found up to March 2002 has diminished, the CFIA continues to closely monitor this eradication program. The reduction in the number of infested trees found would suggest that the CFIA and its partners are reducing the overall populations of BSLB within the quarantine area and progress is being made towards the goal of eradication of this invasive, introduced forest pest.

[15] Additional information on plant pest surveys can be found on the CFIA Web site at **www.inspection.gc.ca/english/ppc/science/pps/situe.shtml**

The confirmation of potato wart, a soil-borne fungal disease, in a P.E.I. potato field in October 2000, initially caused the U.S. to impose an import ban on all P.E.I. potatoes. Because of the extensive survey done by the CFIA to show that this disease was confirmed in only one field of one farm, and the imposition of quarantine measures on that farm, the U.S. lifted the ban. A three-year agreement was reached in 2001 to permit the continued shipment of P.E.I. potatoes to the U.S. and to other provinces under specified conditions.

The CFIA regulates the environmental release of plants with novel traits[16] (PNTs). PNTs can be produced through biotechnology and by applying such techniques as conventional breeding, mutagenesis, and recombinant DNA technologies.

Confined research field trials give developers the opportunity to conduct research on PNTs and to understand the plant's interactions in the environment. When the Agency authorizes confined field trials of PNTs, the trials are conducted under specific terms and conditions that mitigate the potential environmental impact of the PNTs and minimize gene flow from the trial. Field trials are managed in such a way as to help prevent the introduction of the novel trait(s) into the food and feed systems. To ensure that developers adhere to the terms and conditions of the release, CFIA staff inspect all current-year field trials and fields under post-harvest land-use restrictions. Occasionally, developers may not comply fully with the terms and conditions of the field trial, and when this occurs, the Agency works closely with the developer to bring the field trial into compliance. Compliance problems that were identified in field trials have been corrected and did not pose any environmental or safety concerns. No PNTs are released from trials unless they are in full compliance. (See Plant Biosafety Office (PBO) 2001 Inspection Activities chart below.)

PBO 2001 Inspection Activities

	2000 Fall Seeded Trials	2001 Post-Harvest Trials	2001 Current-Year Trials
Number of Trials Conducted	20	1186	283
Number of Trials Inspected	18	263	272
Percentage of Trials Inspected	90	22	96
Number of Trials with Compliance Problems	2	22	30
% of Trials Inspected with Compliance Problems	12	8.4	11

[16] PNTs are plant varieties/genotypes that are not considered substantially equivalent in terms of their specific use and safety, both for environment and for human health to plants of the same species in Canada, having regard to weediness potential, gene flow, plant pest potential, impact on non-target organisms, and impact on biodiversity.

Specific work instructions (SWIs) have been drafted to describe new inspection activities required by the CFIA. These SWIs describe the inspection protocols for the disposal, storage, and records to be kept by managers of confined field trials. The CFIA has also enhanced the inspection of field trials under post-harvest restrictions. The inspection activities described in the SWIs are being conducted during the 2002 growing season.

Initiatives—The Agency has undertaken several research projects that will contribute to the knowledge base on which regulatory policy is developed. These projects serve to supplement the information that companies provide in their applications for unconfined environmental release of PNTs. Research has been contracted out to university researchers, private companies, and government researchers. The results of this work can be viewed at: **www.inspection.gc.ca/english/plaveg/pbo/pbobbve.shtml**

Strategy Focus: Meet other governments' import requirements and contribute to the development of jointly agreed upon work plans and certification methods and procedures.

Sector—Canada exports $23.6 billion of plant products to more than 155 countries.

CFIA Role—The CFIA certifies that Canada's seed, plant, and forestry products meet other countries' import requirements, which include the condition that these products are free from quarantine pests of concern. This helps to facilitate international trade and to maintain the excellent international reputation of Canadian plants and plant products.

Performance—In 2001, CFIA inspectors issued 67 742 phytosanitary certificates. This number is up from the 54 389 certificates issued in 2000. The CFIA was notified 60 times that Canadian products did not meet the import requirements of a country. This number is down from approximately 100 notifications received in 2000. In most cases, the shipments were released, often through an intervention made by the CFIA. In 10 cases, the shipments were returned to Canada. In two cases, the plants in the shipment were incinerated. This low incidence of non-compliance with foreign-country requirements indicates that CFIA continues to uphold its high standard of phytosanitary certification.

Initiatives—The CFIA continues to represent North America (Canada, the U.S., and Mexico) in an influential international standard-setting committee established by the International Plant Protection Convention (IPPC). Last year, the IPPC, which has a membership of 117 countries, adopted four new international standards and amended one. Notable among these standards are the IPPC Guidelines for Regulating Wood Packaging Material in International Trade, which the CFIA initiated.

CFIA representatives also contributed to the North American Plant Protection Organization (NAPPO), by continuing to play a key role in the development of new or revised standards.

Seeds

Strategy Focus: Maintain effective plant input programs consistent with emerging international trends and new technologies with high standards for safety, product, and process.

Sector —Plant inputs such as seeds are crucial to Canadian growers.

CFIA Role—Together, the CFIA and the seed industry are responsible for seed quality in Canada. Under the *Seeds Act*, the CFIA regulates seed and registers seed varieties and seed establishments. CFIA staff inspect imported seed and conduct marketplace inspections and surveillance activities to determine that seed presented for sale in Canada meets established standards. As well, the CFIA certifies that pedigreed seed exports meet importing countries' standards. Seed conditioning, sampling, testing for purity and germination, grading, and labelling are performed by industry under the watchful eye of the CFIA and the Canadian Seed Institute (CSI). The CFIA audits the CSI's activities as a conformity verification body. An audit conducted in winter 2001 showed that the CSI quality standards conform to those of the Agency and highlighted areas for improvement in reporting and communication. Corrective actions are under way. The Agency, together with the CSI, oversees an active seed laboratory accreditation program for 46 private labs and about 100 analysts who provide seed testing services. The Agency's own seed laboratories provide the CSI with technical audit and proficiency testing services for the accreditation of private seed testing labs.

Performance—The CFIA operates two seed laboratories that provide vital scientific advice and analytical testing for seed germination, viability, mechanical purity, varietal purity, seed-borne diseases, and for the seeds of weeds of quarantine pest status. These labs conducted 11 046 analytical tests on 10 642 samples submitted for analysis, primarily for mechanical and varietal purity, germination, and disease. This service is provided to the Agency's seed inspection and enforcement program and for the issuance of International Seed Lot Certificates for seed industry exports. These labs also conducted 2243 import conformity seed assessments to assess conformity with Canadian entry requirements and prepared 97 exams for assessment of industry graders. This is a new approach—the goal of which is to reduce the incidence of import shipments not meeting standards.

The Agency's Variety Registration Office (VRO) registers most agricultural crops in Canada. The VRO maintains a Web site that provides the seed industry, and the agri-food sector in general, with the most up-to-date information on the registration status of plant varieties. During the past year, the VRO registered 156 varieties, including the contract registration of two varieties of canola (*Brassica juncea*). This is a new crop developed in Canada, and these varieties are the first of their kind in the world.

CFIA inspectors conducted marketplace inspections targeting establishments with poor compliance records and establishments that had been the subject of complaints. In 2001, analytical results indicated that 92% of pedigreed seed and 81% of non-pedigreed seed met prescribed standards—rates of compliance consistent with those of previous years. Inspection staff responded to 438 complaints, which led to issuance of 269 educational and warning letters, 124 detentions, 6 refusals of entry, and 7 cases moving to the prosecution stage. Notable prosecution actions included successful prosecution of a repeat offender who was levied a $16,000 fine and a two-year probation for selling unregistered varieties in contravention of the *Seeds Act* and *Regulations*. This significant result establishes a precedent for *Seeds Act* violations and provides a noticeable deterrent that should result in increased compliance with seed regulatory requirements.

Concerns regarding potential importation of an unapproved genetic product (StarLink™) in seed corn prompted the CFIA to issue an advisory to industry stating that seed of field corn imported from the U.S. must be accompanied by documentation that shows the seed has tested negative for the trait. A seed sampling plan to monitor the accuracy of the documentation was also put into place. All samples tested negative for presence of the StarLink™ trait. However, an adventitious mixture of StarLink™ in non-genetically modified corn produced in Canada, as well as in seed in storage, was reported in 2001. CFIA staff responded promptly to ensure both the appropriate disposal of the seed and the imposition of post-harvest restrictions.

Initiatives—The Canadian Seed Growers Association (CSGA) is responsible for developing genetic purity standards, regulating pedigreed seed crop production, and certifying the varietal purity of pedigreed seed crops. CFIA staff inspect crops to verify varietal purity and the growing conditions of pedigreed seed. Inspection reports completed by CFIA staff are submitted to the CSGA which, in turn, issues crop certificates indicating compliance with varietal standards. Last year, pedigreed seed was grown in 25 413 fields by 4262 growers. Agency inspectors and CFIA-accredited private crop inspectors conducted these crop inspections, which covered some 532 872 hectares, and found that, as in previous years, just over 1% of the inspected acreage failed to meet CSGA standards and therefore were not eligible for crop certification as requested.

Under the authority of the *Plant Breeders' Rights Act*, the CFIA protects the work of plant breeders. After developing a new variety, a plant breeder applies to the CFIA for rights to control multiplication and sale of the variety's reproductive material. To be granted that right, the applicant must demonstrate to the CFIA that the variety is new, distinct, uniform, and stable. The table on the following page outlines results with respect to applications received in 2000–01.

Applications from Plant Breeders for Rights Protection[17]

	Applications for Rights Protection	Approved	Renewals	Agency Revenues for Service
Calendar 2000	405	193	485	$627,500
Calendar 2001	450	202	566	$598,400

Fertilizer

Sector—Canada's fertilizer industry generates products worth more than $5.8 billion. The range of products regulated is wide and includes, among other things, bulk-blended fertilizer for the production of agricultural crops, home and garden fertilizers, fertilizers that contain pesticides, supplements such as viable microbial products to improve plant growth or plant yield, recycled products such as composts and processed sewage, and synthetic chemical products such as plant growth regulators or soil wetting agents.

CFIA Role— Fertilizers imported into or sold in Canada are regulated through requirements for registration and/orproduct standards for safety, efficacy and labelling. The intent of regulating these products is to monitor them for safety relative to human health and the environment and to confirm their efficacy and that they are labelled for proper representation in the marketplace. Under the authority of the *Fertilizers Act*, the CFIA monitors regulated products to determine their adherence to standards and takes appropriate action when product standards are not met.

Performance—Last year, the CFIA oversaw sampling and testing under the Canadian Fertilizer Quality Assurance Program (CFQAP). This voluntary industry-government program involves fertilizer blenders taking samples of their production, sending those samples to accredited laboratories, and sharing their analytical results with the CFIA. The Agency compiles the resulting information and publishes blend plant ratings in the Canadian Fertilizer Quality Assurance Report. Most CFQAP samples, as identified in the table above, were found to be in compliance with Canadian regulations. In 2001, the rate of compliance dropped slightly from previous years to 80%. The CFQAP provides an effective monitoring program, while enabling the Agency to redirect resources toward audits of quality control, consideration of health and safety issues, and complaint investigation.

[17] Applications for rights protection are not approved for grant of rights until the examination requirements are met. Depending on the plant species, the CFIA's approval process can take several years. Therefore, applications filed in a calendar year would not be approved in the same year. The renewals column refers to varieties previously approved for grant of rights that have been renewed during the calendar year.

Level of Sampling and Industry Compliance under the CFQAP

	1997	1998	1999	2000	2001
Samples	3581	3483	3273	2887	2804*
Industry Compliance	84.60%	82.95%	84.38%	84.5%	80.0%

* The drop in samples is partly attributable to the variable number of voluntary participants in the CFQAP.

In addition to samples monitored under the CFQAP, the CFIA monitored the production of bulk-blend fertilizer, which is produced at approximately 1220 plants across Canada. In these plants, CFIA inspectors took 717 samples to verify their guarantees and found a compliance rate of 79.5%. Some of the samples were taken at facilities participating in the CFQAP. When analysis of a sample indicates that a product does not meet the standards, the inspector follows up with the plant that produced the blend. This follow-up may be in the form of an on-site visit or correspondence with the plant manager. The inspector often works with the blender to determine why the product was non-compliant. It is the blender's responsibility to correct the problem so that future blends meet the requirements of the *Fertilizers Act*. If a blender continues to produce blends that are out of compliance, the CFIA takes enforcement action.

CFIA inspectors also took 196 samples of legume inoculants (nitrogen-fixing bacteria) and pre-inoculated seed and found a 90.8% compliance rate. Sampling was targeted at those products posing a higher risk of not meeting quality standards and at products new to the marketplace.

Over the past year, CFIA inspectors took 116 samples of fertilizers to determine whether regulated products are in compliance with safety standards for heavy metals such as cadmium, arsenic, lead, and mercury. Products sampled include micro-nutrient fertilizers, phosphate fertilizers, processed sewage, and compost and liming materials. Non-compliant products were detained and, unless they could be brought into compliance, were disposed of by an appropriate method.

Initiatives—Only fertilizers or supplements that fall under the jurisdiction of the *Fertilizers Act* are tested for biological contaminants. Compost, sewage sludge, and other recycled waste products that are given away generally fall under provincial waste management legislation and are subject to different standards than the products regulated under the *Fertilizers Act*. The microbial contaminants for which the CFIA test are *Salmonella* and *faecal coliform*. Most of the products that are sampled for pathogens are processed sewage sludge or compost products. This is because of the potential for carry-over of microorganisms from waste materials such as sewage, manure, and food wastes.

The compliance rates for products sampled by the CFIA for pathogen testing are not representative of the overall compliance of the industry. Reasons for this are:

- When a product is tested and the analysis shows that the product is non-compliant, a follow-up sample is taken and is frequently also out of compliance.
- Once non-compliance is detected, follow-up sampling of related products, such as products that include the non-compliant product as an ingredient in the blend, may be undertaken.
- Sampling targets those products that have been non-compliant in past years.

For example, in the results shown in the following table, all three of the samples testing positive for faecal coliform were product from one company but were taken at different sites or times. Thus, the compliance rate reported by the CFIA is unlikely to represent the industry's overall compliance with the standards.

From April 2001 to March 2002, CFIA inspectors took 34 samples for *Salmonella* testing and 21 for faecal coliform testing. If *Salmonella* is detected in a sample, it is considered positive. Non-compliant products are usually detained, and unless they are brought into compliance through reprocessing, they are disposed of by an appropriate method. Imported products found to be non-compliant are returned to the manufacturer. The following table summarizes the results of the pathogen testing program.

To increase control and improve performance, over the past several years the number of samples taken under this program has increased, and the percentage of non-compliant samples has decreased. Testing for faecal coliform, in addition to the existing *Salmonella* testing, was first done in 2000.

Ongoing discussions with processors and with other regulatory jurisdictions are aimed at enhancing the effectiveness and efficiency of the regulatory regime and at addressing problems at source. In 2001, in response to a product repeatedly testing positive, the CFIA advised the company that unless the method used to produce the product was changed to ensure that it met standards, the product would be unacceptable for sale in Canada.

The CFIA continued programs to update the technical competence of staff. Major areas for training last year included Canadian Wood Packaging (CWP), Grain Elevator Inspection Program (GEIP), and Authorized Certification Official (ACO) Project.

Authorized Certification Official (ACO) Project: Working with a team of Program and Operations staff, the ACO project for Plant Health and Production Division was launched in 2001–02. By the end of the fiscal year, about 180 staff had taken the self-paced training and passed the evaluations to meet criteria recognizing these individuals as Authorized Certification Officials in accordance with the North American Plant Protection Organization Standard. Administrative work started in 2001–02 regarding this project includes the development and implementation of a Quality System Manual and tracking system.

Canadian Wood Packaging Certification Program: Initial training of 40 to 45 Operations and Program staff was held to introduce the new Plant Protection Program for certifying that Canadian-produced wood packaging material was free from quarantinable pests. Specific training included the Quality Systems Programs for wood packaging producers and treaters, and the inspection of wood products for target pests.

Grain Elevator Inspection Program: The fiscal year 2001–02 began with a continuation of the series of joint training workshops for inspection staff from the Canadian Grain Commission and the CFIA. A further 35 people were trained on how to conduct grain elevator inspection to ensure that regulated pests are not entering the export grain flow at the various grain handling elevators in Canada. These successful workshops were recommended to be held every three years to maintain the integrity of the inspection program managed co-operatively between the two agencies.

Testing for Faecal Coliform and Salmonella

Test	Number of Samples	Number of Positives (over tolerance)	% Non-compliant
Salmonella	34	5	15%
Faecal coliform	21	5	24%

2.5 Human Resources Management

In 2001–02, the Agency made progress in modernizing its human resource management capacity from coast-to-coast. The Agency's HR Strategy 2000–03 provides the framework for the following annual report on human resource management.

Maintain a Qualified Workforce—With the role of the CFIA steadily increasing in importance on both national and international fronts, it is of utmost importance that the Agency ensure it has adequate numbers of qualified employees to support the business priorities. On March 31, 2002, the population of the CFIA was 5467 employees, representing an increase of 12.3% over March 31, 2001. Once again a significant percentage of the growth was in the Agency's scientific and professional and technical community[18] with the greatest population increase in the research scientist group (SE) at 19.2%. The focussed growth can be attributed, in part, to crises such as the outbreak of foot-and-mouth disease in Europe in 2001 and the September 11, 2001, tragedy in the U.S. which have generated a need for increased scientific and technical capacity. In addition, this concentrated growth also supports the federal government direction outlined within the Framework for Science and Technology Advice upon which the CFIA's Science and Technology Action Plan is based.

[18] For the purposes of this report all references to the scientific and professional and technical community will include the following occupational groups: AG, BI, CH, EG, SE,VM.

To maintain a qualified workforce, employees must receive appropriate training and development opportunities to carry out their current responsibilities and to prepare for future career aspirations. In 2001–02 the Agency spent $3.4 million dollars on the direct costs for all types of training with particular focus on scientific and technical training.[19] However, most of the scientific and technical training is given by Agency staff and their salary dollars and time spent on the development and delivery of training programs and in their on-the-job training responsibilities are not currently captured in this amount.

More than 90 national training initiatives were provided involving teams of Programs and Operations staff as subject matter experts in the design, development, and delivery of the training materials and programs. These initiatives were focussed on the development and updating of National Training Standards, training and certification programs, and on the delivery of critical training in support of new or modified programs and Agency priorities. As a result of these training initiatives, staff are well prepared to work with industry in the implementation of new or modified food inspection programs, enforce regulatory requirements, and better understand the science behind effective pest and disease control strategies and food safety issues.

A key component of maintaining a qualified workforce involves ensuring that a diversity of opinion and expertise is captured from a variety of sources including academe. To this end, the Agency continued to build partnerships with Canadian universities and colleges to develop talent, share research expertise, and promote innovation. For example, the Agency sponsored two new student participants in the President's Graduate Assistantship Program at the University of Guelph, bringing the total number of participants in the two-year program to four. These students provide the Agency with valuable biotechnology research capacity and expertise. Five students from the Western College of Veterinary Medicine were paid participants in an Agency mentorship program allowing them to benefit from exposure to the field of veterinary medicine. In partnership with the University of Sherbrooke, three chemistry co-op students performing their assignments with the Agency were eventually offered permanent employment opportunities.

While the focus of training efforts was primarily in science and technology, the Agency continued to provide important leadership development opportunities to its staff. Through the use of federal programs such as the Career Assignment Program (CAP) and the Management Trainee Program (MTP), the Agency continues to recruit and develop highly qualified individuals for key positions of responsibility. Leadership development opportunities were also provided to the Agency's Officer Training Program (OTP) graduates. The development of management and supervisory competencies programs was completed and the priority for the coming year will be delivering components of these programs in accordance with the learning continuum requirements. CFIA supervisors and managers took advantage of the flexibilities offered within the Agency's Management Learning Continuum, participating in

[19] More complete details on scientific and technical training are detailed within the business lines section of the Annual Report.

varied non-technical training initiatives according to their needs. The training, which includes a mandatory Occupational Safety and Health component, will result in managers and supervisors having practical tools at their disposal to help them achieve results through their teams. Expected long-term results include more efficient and effective management and higher productivity. Individual employees may also benefit through increased career mobility resulting from their new knowledge and skills.

Area specific needs were addressed through a broad spectrum of non-technical training initiatives ranging from education on inter-generational differences to the fundamentals of compensation to retirement preparation sessions. In addition, Areas provided harassment awareness training and continued to support employees' career development through the reimbursement of tuition fees.

The collection of training data continues to be a challenge. However, the Agency is making progress in identifying solutions to facilitate improved collection of training information. This year, the CFIA implemented a pilot in the National Capital Region to track training information through the Administer Training Module of its human resources information management system, PeopleSoft. Plans are underway to fully implement the module in all Areas next fiscal year. Once fully implemented, it is expected the Agency will have an improved ability to track employee training and associated expenditures.

Special interest forums were held across the country to address local issues and respond to problems specific to the veterinary medecine (VM) occupational group. In addition, development of the VM competency profile continued and a final product is expected in summer 2002. A communication strategy will be developed to accompany implementation of the new tool. The competency profile will form the basis for the development of associated learning requirements and a learning strategy for the VM Group.

The CFIA planned for the future through the implementation of targeted succession planning initiatives in all operational centres. In the West, succession plans were developed for the unique needs of laboratory operations and, in the Atlantic, a transition program to "double-bank" critical positions was implemented. In Quebec, five employees were selected from a group of 10 trainees to complete working internships exposing them to important management competencies. In all areas, skills inventories are maintained in a data bank in order to accelerate staffing.

Attract and Retain Skilled Employees—The Agency has been successful in retaining employees at a rate of 94% in 2001–02. Despite a low actual annual retirement rate last year of only 15% of eligible retirees, the Agency's forecasted five-year retirement eligibility of 27% in the Scientific and Professional and Technical group continues to be monitored. Strategic recruitment initiatives have been successful in attracting required talent to the organization, resulting in growth of close to 10% in the Scientific and Professional and Technical group.

Given national and international pressures, the Agency further refined last year's recruitment and retention analysis and re-examined the seven groups that were identified as being critical. Several of the groups (CS, EG, PE) have not been found to be as difficult to recruit as expected because there is a large pool of potential candidates and/or the areas of expertise are broad and the skills are transferable. However, for the other groups (CH, EX, SE, VM) this is not the case. It was decided to focus efforts on the latter groups. This effort is vital given the competition in both public and private sectors for these employees and the specialized knowledge they possess which is needed to deliver on the Agency mandate.

In response to our forecasted needs, the Agency initiated recruitment efforts at both the national and area levels focussed on attracting students with scientific knowledge. The Agency was successful in hiring eight veterinary students under its Student Internship Program (SIP), 24 OTP graduates were confirmed in Agency positions. Now in its second year, the OTP succeeded in recruiting 25 new graduates from Canadian universities, with 80% holding undergraduate or graduate degrees in science. This program has received significant positive feedback from student graduates. A review is underway to ensure the program meets Agency requirements in the most effective and efficient way.

At the Area level, career fairs and student exchanges were held with university and college partners, resulting in the Agency hiring a total of 205 students in 2001–02, an increase of 32% over last year. Initiatives to attract students included a provincial advertising campaign in Quebec, a career orientation day in the West, and recruitment campaigns in both Ontario and the Atlantic which yielded significant numbers of new student applicants.

In October 2001, a national campaign was launched to recruit veterinarians. Recruitment of this group is challenging due to relatively low unemployment rates, coupled with the need for specialized "large animal" inspection training and challenging slaughter-house working conditions inherent to Agency business. Through a combined national advertising campaign in various newspapers and in the *Canadian Veterinary Journal*, the Agency increased its graduate applicants with doctorates in veterinary medicine from 37 to 91. These applications were then used to create a data base to facilitate VM recruitment for Agency management. Recruitment efforts were also extended internationally in order to find unique scientific talent not readily available domestically. These initiatives are expected to result in increased staffing efficiency and attraction of the highest calibre of veterinarian talent. A total of 60 veterinarians were hired in 2001–02 representing an increase of 14 over last year. This increase helped in responding to VM recruitment needs across the country. Establishing hiring targets in line with business needs is a challenge that will be addressed in the future through the development of integrated HR planning for all occupational groups.

On the biotechnology front, the Agency can report that as a result of last year's biotechnology recruitment initiative, 74 positions of the 75 originally targeted were staffed. This staffing activity supports the Agency's strengthened investment in biotechnology and the need to ensure highly specialized staff to respond to the challenges and regulations of the biotechnology business.

While attracting new employees is important, the Agency recognizes that to retain skilled employees we must foster productive employer/employee relations, good working conditions, and provide competitive salaries. The Agency has been increasingly active in promoting and participating in union/management committees which meet regularly at local, regional, area, and national levels to discuss issues of mutual interest and concern. The Occupational Safety and Health Committee is one example of a joint union/management effort to improve working conditions for employees. At the national level facilitated discussion took place between senior management and national union representatives to ensure common understanding of issues/concerns and to work toward their resolution. The CFIA has recognized the benefit of gathering employees' opinions and views on their working environments. A survey of inspection managers was conducted at a national meeting in April 2002. This survey gave inspection managers the opportunity to provide feedback on a variety of topics of interest. The feedback was then analysed and presented to management. Given the success of this survey and the quality of the information it provided, the CFIA is planning to develop a process to allow managers to target surveys to other populations of interest.

Collective agreements were signed with the Public Service Alliance of Canada and the Professional Institute of the Public Service of Canada. The Agency continues to deal with the grievances that were filed with the implementation of the Primary Product Inspector (PI) Review. All grievances are now at the final level of the grievance procedure and the Agency is working with the Agriculture Union to identify lead cases and to prioritize hearings.

Continue to Build a Supportive Work Environment—The Agency continued to build a supportive work environment by providing its employees with the tools to do their jobs safely and effectively and by ensuring that progressive HR policies, programs, and systems are in place to support a diverse and open work environment.

Recognizing the importance of ensuring that new employees receive an appropriate introduction to Agency business, a corporate Employee Orientation Program was developed in 2001–02. This program will complement customized area level orientation programs. The importance of providing work performance feedback on a regular basis, culminating in an annual performance review, continues to be an Agency priority, and regular communications to Agency management were issued in support of this effort. Despite this effort to promote the importance of completing and recording performance feedback reviews on an annual basis, tracking completion rates continues to be a challenge. The performance agreement template for the Executive Performance Management Program (PMP) was modified to evaluate Executive work performance for 2002–03 to include accountability related to employment equity, official languages, and occupational safety and health.

Important management support tools were developed, including a comprehensive Staffing Policies and Guidelines Manual to assist CFIA managers in taking optimum advantage of Agency staffing flexibilities and a compendium of demographic reports entitled Planning

for Tomorrow—Tracking HR Trends which has resulted in significant usage and positive feedback in its first year of publication. In addition, the Agency is continuing to develop and refine the Human Resources Performance Measurement Framework and has participated in inter-governmental working groups to share best practices in this regard. Consultations with areas and unions took place in 2001–02, to review the Staffing Complaint Policy in order to streamline the recourse process. Based on these consultations, a new policy will be implemented in fall 2002. The intent of the new policy will be to realize a reduction in the amount of time to process staffing related complaints and the associated costs.

Formal and informal Agency rewards programs recognized the significant achievements of employees across the country. The President's National Awards had another successful year with high participation and quality nominations. For the third consecutive year, the Agency was honoured with the distinctive Treasury Board Secretariat, Head of the Public Service Award for Excellence in Policy. In addition, the National Emergency Response Team (NERT) was recognized with a special commendation for compassion, humanity, and dedication to duty in the aftermath of the September 11, 2001, terrorist attacks on the U.S.

The CFIA continued efforts to ensure a diverse and representative workforce where linguistic duality and employment equity (EE) principles are valued and supported. Francophone representation at the Agency remained relatively unchanged this year over last at approximately 26% compared to 23% for the overall Canadian population. As of March 31, 2002, the Agency's representation in the four employment equity designated groups compared to the labour market availability was as follows:

The CFIA began the Employment Systems Review (ESR) to identify barriers to designated groups and probable causes of under-representation. The ESR will be completed in 2002–03 and efforts will be focussed on addressing the barriers and issues raised. The foundation for the ESR was the Employment Equity Workforce Analysis 2001, the results of which have been shared with management, employees, and unions. It is anticipated that a corporate Employment Equity Plan based on the ESR findings will be in place in the coming year.

Employment Equity Designated Groups	% of Labour Market Availability*	% of CFIA Workforce	
		March 31, 2001	March 31, 2002
Women	44.6%	42.2%	44.7%
Aboriginal Peoples	1.7%	1.5%	1.6%
Persons with Disabilities	4.6%	3.4%	3.2%
Visible Minorities	8.6%	6.9%	6.9%

* Derived from Statistics Canada Census 1996 and 1991 Health and Activities limitations Survey (HALS).

Providing employees with safe working conditions to do their jobs is of prime importance. This year, work-related injuries decreased by 26% which can, in part, be attributed to significant progress in developing and revising occupational safety and health tools and by ensuring that employees are made aware of known and foreseeable health and safety hazards.

The Agency continued to promote flexible work arrangements in all geographic areas, and many employees took advantage of opportunities, such as part-time, flex-time, compressed work week, and leave with income averaging.

Conclusion—This report demonstrates Agency progress in modernizing its human resource capacity. Efforts to attract and retain the scientific and technical talent appropriate to the unique needs of each of our five geographic areas have been successful and will continue with the same vigour in the future to ensure our workforce continues rejuvenation in line with demographic change.

Next year, the Agency will continue work on the development of National Training Standards for each of our 14 programs. This process will allow us to formally identify the knowledge and skills required to perform program activities and to develop structured training programs with evaluation mechanisms to confirm the competency level of staff. In addition, the Agency will begin to streamline the classification system, build the strength of our employer/employee relationship and continue the move from a rules-based to a values-based staffing process.

Annexes

Annex 1: Financial Tables

Table 1 - Summary of Voted Appropriations

Financial Requirements by Authority ($ millions)			
		2001-02	
Vote	Planned Spending	Total Authorities	Actual
Canadian Food Inspection Agency			
25 Operating Expenditures [1]	268.3	369.0	354.4
30 Capital Expenditures	14.8	15.8	8.3
(S) Contributions to Employee Benefit Plans	46.1	48.0	48.0
(S) Compensation Payments in accordance with requirements established by Regulations under the *Health of Animals Act* and the *Plant Protection Act* and authorized pursuant to the *Canadian Food Inspection Agency Act*.	1.5	27.1	27.1
Total Agency	**330.7**	**460.1**	**437.8**

Notes: Total voted contributions are less than $250K, therefore included in Operating Expenditures Vote.

Table 2 - Comparison of Total Planned Spending to Actual Spending

Agency Planned versus Actual Spending by Business Line (millions of dollars)							
Business Lines	**FTEs ***	**Operating**	**Capital**	**Transfer Payments**	**Total Gross Expenditures**	**Less: Respendable Revenues****	**Total Net Expenditures**
Food Safety							
Planned	3,224	243.9	7.5	0.1	251.5	34.1	217.4
Total Authorities	*3,354*	*285.0*	*10.6*	*1.0*	*296.6*	*36.5*	*260.1*
Actuals	**3,244**	**270.1**	**8.3**	**1.0**	**279.4**	**36.5**	**242.9**
Animal Health							
Planned	890	65.9	5.5	1.6	73.0	6.6	66.4
Total Authorities	*1,035*	*108.2*	*2.9*	*26.6*	*137.7*	*8.0*	*129.7*
Actuals	**979**	**109.9**	**0.0**	**26.6**	**136.5**	**8.0**	**128.5**
Plant Protection							
Planned	698	52.2	1.8	0.0	54.0	7.1	46.9
Total Authorities	*868*	*75.9*	*2.3*	*0.5*	*78.7*	*8.4*	*70.3*
Actuals	**835**	**74.3**	**0.0**	**0.5**	**74.8**	**8.4**	**66.4**
Total							
Planned	4,812	362.0	14.8	1.7	378.5	47.8	330.7
Total Authorities	*5,257*	*469.1*	*15.8*	*28.1*	*513.0*	*52.9*	*460.1*
Actuals	**5,058**	**454.3**	**8.3**	**28.1**	**490.7**	**52.9**	**437.8**
				OTHER REVENUES AND EXPENDITURES			
				Less non-respendable revenues			
				Planned			0.1
				Total Authorities			*0.8*
				Actuals			**0.8**
				Plus cost of services provided by other departments			
				Planned			31.5
				Total Authorities			*37.7*
				Actuals			**37.7**
				Net Cost of the program			
				Planned			362.1
				Total Authorities			*497*
				Actuals			**474.7**

* Planned FTEs as per the Report on Plans and Priorities (RPP) for 2001-2002, which includes approved increases to Reference Levels at the time of its publication; Total Authorities includes those FTEs identified in the RPP plus any other approved FTEs via " increases to Reference Level at the time of this publication; Total Authorities includes those FTEs identified in the RPP plus any other approved FTEs.

** Planned Respendable Revenues in Food Safety includes $0.4M of Crown Assets Disposals.

Table 3 - Historical Comparison of Departmental Planned versus Actual Spending

Historical Comparison of Departmental Planned versus Actual Spending by Business Line ($ millions)					
			2001-2002		
Business Lines	**Actual 1999-2000**	**Actual 2000-2001**	**Planned Spending**	**Total Authorities**	**Actual**
Food Safety			217.4	260.1	242.9
Animal Health			66.4	129.7	128.5
Plant Protection			46.9	70.3	66.4
Total	**379.0**	**408.4**	**330.7**	**460.1**	**437.8**

Notes: As a result of the change in business line structure, the business line breakdown is not available for years prior to 2001-2002.

Table 4 - Revenue

Revenues by Business Line (millions of dollars)					
			2001-2002		
	Actual 1999-2000	Actual 2000-2001	Planned Spending*	Total Authorities	Actual
Respendable Revenues					
Food Safety			34.1	36.5	36.5
Animal Health			6.6	8.0	8.0
Plant Protection			7.1	8.4	8.4
Total Respendable Revenues	**50.9**	**52.8**	**47.8**	**52.9**	**52.9**
Non-Respendable Revenues					
Food Safety			0.1	0.8	0.8
Animal Health			-	-	-
Plant Protection			-	-	-
Total Non-Respendable Revenues	**0.4**	**0.2**	**0.1**	**0.8**	**0.8**
Total	**51.3**	**53.0**	**47.9**	**53.7**	**53.7**

Notes: As a result of the change in business line structure, the business line breakdown is not available for years prior to 2001-2002.

* Under the Planned Spending column for 2001-2002, Respendable Revenues in Food Safety includes $0.4M of Crown Assets Disposals.

Table 5 - Statutory Payments

Statutory Transfer Payments are included in Financial Table 6.

Table 6 - Transfer Payments

Transfer Payments by Business Line (millions of dollars)					
			2001-2002		
	Actual 1999-2000	Actual 2000-2001	Planned Spending	Total Authorities	Actual
CONTRIBUTIONS					
Food Safety					
Contributions in support of those initiatives that contribute to the improvement, advancement and promotion of the federal inspection system.	0.1	0.4	0.1	1.0	1.0
	0.1	**0.4**	**0.1**	**1.0**	**1.0**
Animal Health					
Contribution to the provinces in accordance with the Rabies Indemnification Regulations and the Anthrax Indemnification Regulations of the Governor in Council of amounts not exceeding two-fifths of the amounts paid by the provinces to owners of animals dying as a result of rabies or anthrax infection.	-	0.1	0.1	-	-
(S) Compensation payments in accordance with requirements established by Regulations under the *Health of Animals Act* and the *Plant Protection Act*, and authorized pursuant to the *Canadian Food Inspection Agency Act*.	3.9	15.3	1.5	26.5	26.5
	3.9	**15.4**	**1.6**	**26.5**	**26.5**
Plant Protection					
(S) Compensation payments in accordance with requirements established by Regulations under the *Health of Animals Act* and the *Plant Protection Act*, and authorized pursuant to the *Canadian Food Inspection Agency Act*.	-	-	-	0.6	0.6
	-	**-**	**-**	**0.6**	**0.6**
Total Statutory Transfer Payments	3.9	15.3	1.5	27.1	27.1
Total Voted Transfer Payments	0.1	0.5	0.2	1.0	1.0
Total Transfer Payments	**4.0**	**15.8**	**1.7**	**28.1**	**28.1**

Notes: As a result of the change in business line structure, the business line breakdown is not available for years prior to 2001-2002.

The Agency has experienced an increase of $25.6M in Statutory Compensation Payments. These costs have escalated dramatically in recent years due to serious outbreaks in Scrapie and Tuberculosis; in the past 3 years, Chronic Wasting Disease has claimed numerous elk in the province of Saskatchewan. In addition, new legislation under the *Plant Protection Act* has allowed for approximately $0.6M in payments due to the Plum Pox Virus and Potato Wart disease.

Table 7 - Capital Projects

Capital Projects by Business Line (millions of dollars)						
				2001-2002		
	Current Estimated Total Cost	Actual 1999-2000	Actual 2000-2001	Planned Spending	Total Authorities	Actual
Food Safety				7.5	10.6	8.3
Animal Health				5.5	2.9	-
Plant Protection				1.8	2.3	-
Total		**4.5**	**7.6**	**14.8**	**15.8**	**8.3**

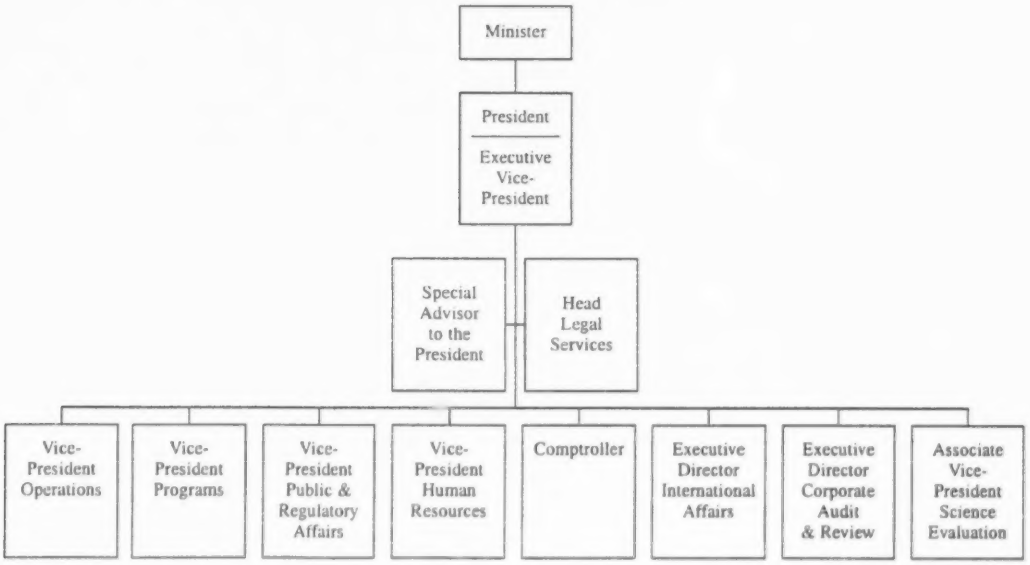
Note: As a result of the change in business line structure, the business line breakdown is not available for years prior to 2001-2002.

Annex 2: Agency Organization

CFIA's headquarters is in the National Capital Region. The Agency manages the delivery of its mandate through four operational areas – which collectively cover the entire country. Reporting to the area offices are 18 regional offices, 185 field offices, hundreds of offices in non-government establishments (i.e., processing facilities). CFIA also has 21 laboratories and research facilities across the country.

The Agency's workforce is comprised of 5467 highly-trained employees including highly trained front-line inspectors, veterinarians, scientists, support staff, computer systems specialists, communications experts and managers. The CFIA is led by a President who reports to the Minister of Agriculture and Agri-Food.

Canadian Food Inspection Agency Organizational Structure



Annex 3: Contacts for Further Information

For more information or additional copies of this publication, you can write to us or send a fax to the Canadian Food Inspection Agency office is your area, or you can visit our Web site at: www.inspection.gc.ca

AREA CONTACTS

Ontario
Corporate Communications
Canadian Food Inspection Agency
59 Camelot Drive
Ottawa, ON K1A 0Y9
Tel.: (613) 225-2342
Fax: (613) 228-6123

Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
174 Stone Road W
Guelph, ON N1G 4S9
Tel.: (519) 837-9400
Fax: (519) 837-9783

Atlantic
Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
1081 Main St., 5th Floor
PO Box 6088
Moncton, NB E1C 8R2
Tel.: (506) 851-3331
Fax: (506) 851-2911

Quebec
Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
2001 University St., Rm. 746C
Montreal, QC H3A 3N2
Tel.: (514) 283-8888
Fax: (514) 496-4699

Western
Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
269 Main St., Rm. 613
Winnipeg, MB R3C 1B2
Tel.: (204) 983-2200
Fax: (204) 984-6008

Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
220 – 4th Ave. SE, Rm. 654
Calgary, AB T2G 4X3
Tel.: (403) 292-4301
Fax: (403) 292-5707

Communications Office
Canadian Food Inspection Agency
620 Royal Ave., Suite 101
New Westminster, BC V3M 1J2
Tel.: (604) 666-6513
Fax: (604) 666-1261

Annex 4: Legislation Administered and Associated Regulations

The CFIA, which reports to the Minister of Agriculture and Agri-Food, is responsible for the administration and enforcement of the following:

Acts

Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Act	S.C. 1995, c. 40
Canada Agricultural Products Act	R.S., c. 20 (4th supp)
Canadian Food Inspection Agency Act	S.C., 1997, c. 6
Consumer Packaging and Labeling Act[20]	R.S., c. C-38
Feeds Act	R.S. 1985, c. F-9
Fertilizers Act	R.S., 1985, c. F-10
Fish Inspection Act	R.S., 1985, s. F-12
Food and Drugs Act[21]	R.S., c. F-27
Health of Animals Act	S.C. 1990, c. 21
Meat Inspection Act	R.S., c. 25, (1st supp.)
Plant Breeders' Rights Act	S.C. 1990, c. 20
Plant Protection Act	S.C. 1990, c. 22
Seeds Act	R.S., c. S-8

Orders

Golden Nematode Order
Reportable Diseases Orders
Seeds Variety Order
Weed Seeds Order

Ministerial Notices

Canadian Food Inspection Agency Fees Notice

[20] The CFIA is responsible for only the administration and enforcement of those provisions of the Consumer Packaging and Labelling Act as they relate to food as defined in the Food and Drugs Act (SI/99-34; P.C. 1999-534)

[21] The CFIA is responsible for enforcement and administration of food (par. 11(3)(a) of the Canadian Food InspectionAgency Act), other than provisions related to public health, safety or nutrition (par. 11(3)(b) of the Canadian Food Inspection Agency Act).

Regulations
Agriculture and Agri-Food Administrative Monetary Penalties Regulations
Anthrax Indemnification Regulations
Egg Regulations
Eggplants and Tomatoes Production (Central Saanich) Restriction Regulations
Compensation for Destroyed Animals Regulations
Consumer Packaging and Labeling Regulations
Dairy Products Regulations
Export Inspection & Certification Exemption Regulations
Feeds Regulations, 1983
Fertilizers Regulations
Fresh Fruit and Vegetable Regulations
Fish Inspection Regulations
Food and Drug Regulations
Hatchery Exclusion Regulations
Health of Animals Regulations
Honey Regulations
Honeybee Importation Prohibition Regulations
Licensing and Arbitration Regulations
Livestock and Poultry Carcass Grading Regulations
Maple Products Regulations
Meat Inspection Regulations, 1990
Plant Breeders' Rights Regulations
Plant Protection Regulations
Potato Production and Sale (Central Saanich) Restriction Regulations
Processed Egg Regulations
Rabies Indemnification Regulations
Processed Products Regulations
Reportable Diseases Regulations
Seeds Regulations

Statutory Reports

Parliament requires that the following reports be tabled: CFIA Annual Report and CFIA Corporate Business Plan (at least once every five years).

BUDGET DES DÉPENSES

Agence canadienne d'inspection des aliments

Rapport sur le rendement

Pour la période se terminant
le 31 mars 2002

Canada

Les documents budgétaires

Chaque année, le gouvernement établit son Budget des dépenses, qui présente l'information à l'appui des autorisations de dépenser demandées au Parlement pour l'affectation des fonds publics. Ces demandes d'autorisations sont présentées officiellement au moyen d'un projet de loi de crédits déposé au Parlement.

Le Budget des dépenses du gouvernement du Canada est divisé en plusieurs parties. Commençant par un aperçu des dépenses totales du gouvernement dans la Partie I, les documents deviennent de plus en plus détaillés. Dans la Partie II, les dépenses sont décrites selon les ministères, les organismes et les programmes. Cette partie renferme aussi le libellé proposé des conditions qui s'appliquent aux pouvoirs de dépenser qu'on demande au Parlement d'accorder.

Le *Rapport sur les plans et les priorités* fournit des détails supplémentaires sur chacun des ministères ainsi que sur leurs programmes qui sont principalement axés sur une planification plus stratégique et les renseignements sur les résultats escomptés.

Le Rapport sur le rendement met l'accent sur la responsabilisation basée sur les résultats en indiquant les réalisations en fonction des prévisions de rendement et les engagements à l'endroit des résultats qui sont exposés dans le *Rapport sur les plans et les priorités*.

Le Budget des dépenses, de même que le budget du ministre des Finances, sont le reflet de la planification budgétaire annuelle de l'État et de ses priorités en matière d'affectation des ressources. Ces documents, auxquels viennent s'ajouter par la suite les Comptes publics et les rapports ministériels sur le rendement, aident le Parlement à s'assurer que le gouvernement est dûment comptable de l'affectation et de la gestion des fonds publics.

©Ministre des Travaux publics et Services gouvernementaux Canada — 2002

En vente au Canada chez votre libraire local ou par la poste auprès des

Éditions du gouvernement du Canada – TPSGC

Ottawa, Canada K1A 0S9

No de catalogue BT31-4/79-2002
ISBN 0-660-62086-3

Avant-propos

Au printemps 2000, la présidente du Conseil du Trésor a déposé au Parlement le document intitulé *Des résultats pour les Canadiens et les Canadiennes : Un cadre de gestion pour le gouvernement du Canada*. Ce document expose clairement les mesures qu'entend prendre le gouvernement pour améliorer et moderniser les pratiques de gestion des ministères et organismes fédéraux.

En ce début de millénaire, l'approche utilisée par le gouvernement pour offrir ses programmes et services aux Canadiens et aux Canadiennes se fonde sur quatre engagements clés en matière de gestion. Tout d'abord, les ministères et les organismes doivent reconnaître que leur raison d'être est de servir la population canadienne et que tous leurs programmes, services et activités doivent donc être « axés sur les citoyens ». Deuxièmement, le gouvernement du Canada s'engage à gérer ses activités conformément aux valeurs les plus élevées de la fonction publique. Troisièmement, dépenser de façon judicieuse, c'est dépenser avec sagesse dans les secteurs qui importent le plus aux Canadiens et aux Canadiennes. En dernier lieu, le gouvernement du Canada entend mettre l'accent sur les résultats, c'est-à-dire sur les impacts et les effets des programmes.

Les rapports ministériels sur le rendement jouent un rôle de premier plan dans le cycle de planification, de suivi, d'évaluation ainsi que de communication des résultats, par l'entremise des ministres, au Parlement et aux citoyens. Les ministères et les organismes sont invités à rédiger leurs rapports en appliquant certains principes. Selon ces derniers, un rapport ne peut être efficace que s'il présente un tableau du rendement qui soit non seulement cohérent et équilibré mais bref et pertinent. Un tel rapport doit insister sur les résultats - soit les avantages dévolus aux Canadiens et aux Canadiennes et à la société canadienne - et il doit refléter ce que l'organisation a pu contribuer à ces résultats. Il doit mettre le rendement du ministère en contexte ainsi que décrire les risques et les défis auxquels le ministère a été exposé en répondant aux attentes sur le rendement. Le rapport doit aussi rattacher le rendement aux engagements antérieurs, tout en soulignant les réalisations obtenues en partenariat avec d'autres organisations gouvernementales et non-gouvernementales. Et comme il est nécessaire de dépenser judicieusement, il doit exposer les liens qui existent entre les ressources et les résultats. Enfin, un tel rapport ne peut être crédible que si le rendement décrit est corroboré par la méthodologie utilisée et par des données pertinentes.

Par l'intermédiaire des rapports sur le rendement, les ministères et organismes visent à répondre au besoin croissant d'information des parlementaires et des Canadiens et des Canadiennes. Par leurs observations et leurs suggestions, les parlementaires et les autres lecteurs peuvent contribuer grandement à améliorer la qualité de ces rapports. Nous invitons donc tous les lecteurs à évaluer le rendement d'une institution gouvernementale en se fondant sur les principes précités et à lui fournir des commentaires en vue du prochain cycle de planification.

Le présent rapport peut être consulté par voie électronique sur le Site web du Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada à l'adresse suivante : http://www.tbs-sct.gc.ca/rma/dpr/dprf.asp

Les observations ou les questions peuvent être adressées à l'organisme suivant :

Direction de la gestion axée sur les résultats
Secrétariat du Conseil du Trésor du Canada
L'Esplanade Laurier
Ottawa (Ontario) K1A 0R5

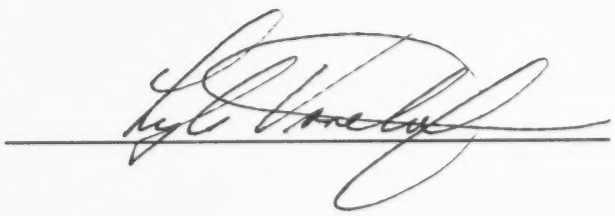
OU à l'adresse Web suivante : rma-mrr@tbs-sct.gc.ca

Agence canadienne d'inspection des aliments

Rapport sur le rendement

2001-2002

Pour la période se terminant
le 31 mars 2002



L'honorable Lyle Vanclief, C.P., député
Ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

Table des matières

Message du Ministre ..... Page 3

Aperçu des résultats obtenus ..... Page 5

1.0 Vue d'ensemble de l'Agence ..... Page 8
1.1 Mandat ..... Page 8
1.2 Secteurs D'activités ..... Page 8
1.3 Effectifs ..... Page 9
1.4 Création d'un cadre réglementaire international pour oeuvrer à l'échelle de la planète ..... Page 10

2.0 Rendement de l'Agence ..... Page 12
2.1 Introduction ..... Page 12
2.2 Salubrité des aliments ..... Page 14
2.3 Santé des animaux ..... Page 41
2.4 Protection des végétaux ..... Page 53
2.5 Gestion des ressources humaines ..... Page 66

Annexe 1 : Tableaux financiers ..... Page 73
Annexe 2 : Organisation de l'Agence ..... Page 79
Annexe 3 : Renseignments additionnels ..... Page 80
Annexe 4 : Lois administrées et règlements connexes ..... Page 81

Message du ministre

J'ai le plaisir de présenter au Parlement la partie du Rapport ministériel sur le rendement, pour la période du 1er avril 2001 au 31 mars 2002, qui concerne l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), l'organisme fédéral chargé de réglementer les aliments et les produits animaux et végétaux. Le Rapport traite du rendement qu'a affiché l'ACIA en s'acquittant de son mandat dans ses trois secteurs d'activités : la salubrité des aliments, la santé des animaux et la protection des végétaux.

La salubrité des aliments constitue l'un des domaines prioritaires de l'Agence. En collaboration avec les autres paliers de gouvernement, les producteurs, les transformateurs et les distributeurs, l'ACIA a mis sur pied un système d'inspection des aliments qui jouit de la confiance des Canadiens et qui est respecté à l'échelle mondiale. Au cours de l'année écoulée, les inspecteurs, les médecins vétérinaires et les chercheurs de l'Agence ont réglementé le système alimentaire et ont appliqué les dispositions des lois fédérales régissant la salubrité et la qualité des aliments. Lorsqu'ont surgi des problèmes, l'Agence est intervenue avec rapidité et compétence pour faire face aux situations d'urgence alimentaire et a, au besoin, exercé son pouvoir d'application des normes fédérales.

Pour honorer son engagement à protéger la santé des cheptels du pays, l'Agence a contré l'introduction de maladies animales ou en a limité la propagation. Elle a également inspecté les aliments du bétail, en vérifiant la qualité, l'efficacité et la conformité aux normes d'innocuité. Elle a, en outre, continué de protéger les Canadiens contre les maladies animales transmissibles à l'homme.

L'ACIA a fait preuve de vigilance pour réduire la probabilité que des maladies graves et d'importants d'ennemis des végétaux ne s'infiltrent au pays; elle a ainsi protégé les productions végétales et les ressources forestières du Canada contre les maladies et les ravageurs. Elle a également appliqué des programmes d'éradication et de lutte qui visent à juguler la propagation des maladies et des ravageurs déjà présents au Canada.

Dans le discours du budget 2001, le gouvernement fédéral s'est engagé à « élaborer une nouvelle architecture intégrée et financièrement viable pour la politique agricole du XXIe siècle. » L'Agence participera à l'élaboration des éléments clés de cette architecture dans le cadre d'une initiative appelée le Cadre stratégique pour l'agriculture. En outre, le gouvernement s'engageait, dans le discours du budget, à dresser un plan à long terme pour « assurer la sécurité de la société ». Il promettait notamment d'investir des fonds importants « pour accroître la sûreté, l'ouverture et l'efficience de la frontière ». L'ACIA aura un rôle crucial à jouer pour aider le gouvernement à s'acquitter de cet engagement.

Tous les Canadiens ont bénéficié des services dispensés par l'ACIA. C'est pourquoi, je vous invite à lire le présent Rapport et à constater par vous-même comment les programmes d'application de la loi et de contrôle de la conformité de l'Agence, ses activités d'inspection et d'enquête, ses campagnes de rappels d'aliments, ses mesures de quarantaine et ses processus réglementaires ont aidé à protéger la santé et la sécurité des citoyens, nos partenaires commerciaux ainsi que les ressources animales et végétales de la nation.

Le ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire,

Lyle Vanclief, C.P., député

Aperçu des résultats obtenus

En 2001-2002, l'ACIA a continué d'assurer la prestation des programmes et services afin d'améliorer la salubrité du système d'approvisionnement alimentaire, la santé des animaux et la protection des végétaux. Elle a mené ses activités de réglementation dans un contexte où les défis sont de plus en plus nombreux et complexes tant sur la scène nationale qu'internationale; ces défis découlent de l'accent accru mis sur la planification d'urgence et la sûreté des frontières. À ces facteurs s'ajoutent les attentes croissantes de la population, une plus grande diversité des échanges commerciaux et des produits, les progrès technologiques importants, les initiatives stratégiques de grande portée et un certain nombre de situations d'urgence relatives à la salubrité des aliments, à la santé des animaux et à la protection des végétaux. L'ensemble de ces facteurs placent les employés de l'ACIA dans un environnement de travail exigeant et en constante évolution.

L'Agence assure l'application et le contrôle des lois fédérales qui régissent toutes les étapes du continuum alimentaire. Elle n'inspecte pas seulement les aliments de consommation humaine, mais aussi les animaux, les aliments destinés au bétail, les semences, les engrais et les végétaux dont la salubrité de l'approvisionnement alimentaire est tributaire. En tant que principal organisme de réglementation à fondement scientifique au Canada, l'ACIA s'appuie sur des bases scientifiques pour concevoir et dispenser ses programmes et pour faire face à des situations nouvelles comme la biotechnologie et la menace accrue du bioterrorisme. Sur la scène internationale, l'Agence fait preuve de leadership en élaborant un cadre réglementaire axé sur des principes scientifiques qui vise à offrir aux consommateurs des produits alimentaires salubres et de première qualité. L'accroissement de la demande de services a forcé l'ACIA à déployer ses ressources de façon à s'acquitter d'un mandat de réglementation dont les limites sont sans cesse repoussées. L'Agence a cherché à s'acquitter de ce mandat tout en intervenant dans un certain nombre de situations d'urgence qui ont exigé toute son attention. Le présent rapport annuel renseigne sur son rendement dans les secteurs suivants :

Salubrité des aliments

La grande priorité de l'ACIA demeure la salubrité des aliments, responsabilité qu'elle partage avec les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les points de vente au détail, les consommateurs et d'autres organismes gouvernementaux et instances. À titre d'organisme responsable de l'exécution de lois fédérales, l'Agence se sert des données sur les taux de conformité et d'autres mesures quantitatives et qualitatives pour évaluer si elle a atteint les objectifs que lui avait fixés le gouvernement du Canada. Dans l'ensemble, les établissements sous contrôle fédéral des secteurs du poisson, des fruits et légumes frais et transformés, des viandes, des produits laitiers et des oeufs ont obtenu des taux élevés de conformité aux exigences de santé et de salubrité. Dans les cas où des produits ont été jugés non conformes, elle a pris des mesures (p. ex. la saisie et le rappel d'aliments) ou, au besoin, a intenté des poursuites devant les tribunaux, qui ont notamment abouti à des sanctions et à des amendes.

L'ACIA a incité l'industrie à adopter des pratiques de salubrité des aliments à fondement scientifique. De plus en plus d'établissements canadiens de transformation alimentaire intègrent dans leurs activités les principes de l'Analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP). Le personnel de l'Agence a mené des activités d'inspection qui visent à améliorer l'étiquetage et les renseignements donnés aux consommateurs. Le travail accompli dans ce domaine a aidé à protéger les consommateurs contre le mauvais classement et la qualité inacceptable des produits et contre les violations des lois fédérales en matière d'emballage et d'étiquetage.

Santé des animaux

L'ACIA protège le bétail contre les maladies animales exotiques et réglementées qui risquent de se déclarer au Canada. Grâce à ses activités de dépistage, de lutte et d'éradication et à ses mécanismes rigoureux de contrôle des importations, elle a joué un rôle important en aidant le Canada à demeurer *exempt* de toutes les maladies figurant sur la Liste A de l'Office international des épizooties (OIE), y compris la fièvre aphteuse, maladie qui a atteint l'an dernier des proportions épidémiques dans d'autres parties du monde, plus particulièrement au Royaume-Uni. En outre, l'Agence a aidé le Canada à rester exempt d'un grand nombre de maladies figurant sur la Liste B, qui font l'objet d'une déclaration obligatoire auprès de l'OIE. À l'échelle internationale, on s'entend en général pour dire que l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), couramment appelée maladie de la vache folle, est une maladie importante de la Liste B. L'ESB n'a pas été dépistée au Canada depuis 1993, année où le seul cas a été signalé chez une vache importée. Néanmoins, l'ACIA a continué d'être vigilante en appliquant un programme actif et intensifié de lutte.

Par ses activités de mise en quarantaine et de lutte contre les maladies, l'Agence n'a cessé de chercher à éradiquer les maladies comme l'encéphalopathie des cervidés, la tremblante et la tuberculose. Son personnel a continué de stimuler les exportations canadiennes de produits agricoles en attestant que les animaux et leurs produits répondaient aux exigences des pays importateurs.

Protection des végétaux

L'ACIA protège les ressources végétales des ravageurs exotiques et combat les graves infestations qui sévissent déjà au Canada. La surveillance qu'elle mène aux points d'entrée au pays a permis de confirmer que les végétaux et leurs produits étaient conformes à la réglementation canadienne. Sur le territoire du Canada, l'Agence s'est employée à lutter contre la propagation des maladies des végétaux, par exemple les foyers de la sharka du prunier et une grave infestation du longicorne brun de l'épinette. Elle a aussi assuré la

surveillance réglementaire de l'Institut canadien des semences à titre de tierce partie; des taux de conformité élevés ont d'ailleurs été obtenus pour les semences généalogiques, non généalogiques et importées. L'Agence continue de jouer un rôle important en réglementant l'introduction de végétaux qui possèdent des caractères nouveaux, et en aidant les exportateurs canadiens à s'assurer que leurs expéditions de semences et de produits végétaux et forestiers respectent les exigences phytosanitaires des pays destinataires.

Innovation en gestion des ressources humaines

Comme son rôle s'est élargi sur la scène nationale et internationale, l'ACIA a dû accroître ses effectifs pour répondre aux besoins en grande partie scientifiques de l'organisation. Le maintien d'effectifs compétents est demeuré pour elle une priorité à laquelle elle a donné suite en dispensant des programmes progressifs de formation et de perfectionnement, et en planifiant de façon ciblée sa relève pour se préparer à affronter l'avenir. Dans le cadre des partenariats qu'elle a conclus avec quelques universités canadiennes, l'Agence a continué de favoriser le partage de l'expertise dans le domaine de la recherche ainsi que l'épanouissement intellectuel des diplômés de demain. Elle a peaufiné son analyse du recrutement et du maintien en fonction et, dans sa stratégie, a mis l'accent sur les groupes professionnels possédant des connaissances scientifiques et techniques d'une importance cruciale. Elle a également mené des initiatives stratégiques de recrutement à l'échelle nationale et internationale qui lui ont permis d'attirer les gens compétents dont elle a besoin. L'ACIA a pris les mesures nécessaires pour favoriser de bonnes relations employeur-employés et de bonnes conditions de travail, tout en veillant à promouvoir la mise en place d'effectifs diversifiés et représentatifs.

Conclusion

Malgré les pressions et les demandes croissantes auxquelles l'ACIA est soumise, ses réalisations continuent d'être variées et de grande portée. La somme de ses travaux contribue à la qualité de vie dont jouissent les Canadiens, à la salubrité de l'approvisionnement alimentaire, à la santé des animaux et à la protection des végétaux du pays. À l'échelle internationale, le travail de l'ACIA a également concouru à la réputation que vaut, au Canada, son système de salubrité des aliments et de quarantaine de calibre mondial.

1.0 Vue d'ensemble de l'Agence

1.1 Mandat

En tant que principal organisme de réglementation fédéral à fondement scientifique œuvrant dans le domaine des aliments, des animaux et des végétaux, l'ACIA a pour mandat d'améliorer la salubrité des aliments produits, vendus ou importés au Canada, de contribuer à la santé des animaux et de protéger les ressources végétales. Pour satisfaire à ces engagements, l'Agence applique et administre 13 lois fédérales et leurs règlements d'application respectifs.

1.2 Secteurs d'activités

L'ACIA est l'organe de réglementation du gouvernement fédéral dans les domaines suivants :

Salubrité des aliments

L'ACIA, qui rend des comptes au Parlement par l'entremise du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, voit à la prestation de tous les services d'inspection du gouvernement fédéral ayant trait aux aliments. Cette responsabilité vise surtout à vérifier si les fabricants, les importateurs, les distributeurs et les producteurs respectent les règlements et les normes du gouvernement du Canada en matière de salubrité, de qualité, de quantité, de composition, de manipulation, d'identité, de transformation, d'emballage et d'étiquetage. L'Agence respecte également les exigences des pays étrangers lorsque des accords d'inspection et de certification sont en place. Dans l'exercice de son mandat qui consiste à administrer les lois et les règlements en matière d'aliments, elle travaille en étroite collaboration avec Santé Canada, le ministère chargé d'établir les normes et la politique en matière de salubrité des aliments.

Le cadre législatif de l'ACIA

- Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire
- Loi sur les produits agricoles au Canada
- Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments
- Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*
- Loi relative aux aliments du bétail
- Loi sur les engrais
- Loi sur l'inspection du poisson
- Loi sur les aliments et drogues*
- Loi sur la santé des animaux
- Loi sur l'inspection des viandes
- Loi sur la protection des obtentions végétales
- Loi sur la protection des végétaux
- Loi sur les semences

* *en ce qu'elle a trait aux aliments*

Santé des animaux

L'ACIA s'emploie à empêcher l'introduction au Canada de maladies animales, par exemple la fièvre aphteuse, et à prévenir leur propagation au pays (p. ex., la tuberculose bovine). Lorsque des flambées de maladie se produisent, elle intervient pour les maîtriser et les éradiquer. Afin de maintenir la salubrité de la chaîne alimentaire, l'Agence réglemente les aliments du bétail et les produits biologiques vétérinaires (notamment les vaccins, les bactéries, les bactéries-toxoïdes, les produits d'immunoglobuline, les trousses de diagnostic et les produits biologiques dérivés de la biotechnologie). Elle mène également des programmes réguliers de surveillance des maladies animales conçus pour déjouer les menaces sérieuses pour le bétail. De plus, elle atteste de la santé des animaux que le Canada exporte, évalue la salubrité des importations et réglemente le transport sans cruauté des animaux.

Protection des végétaux

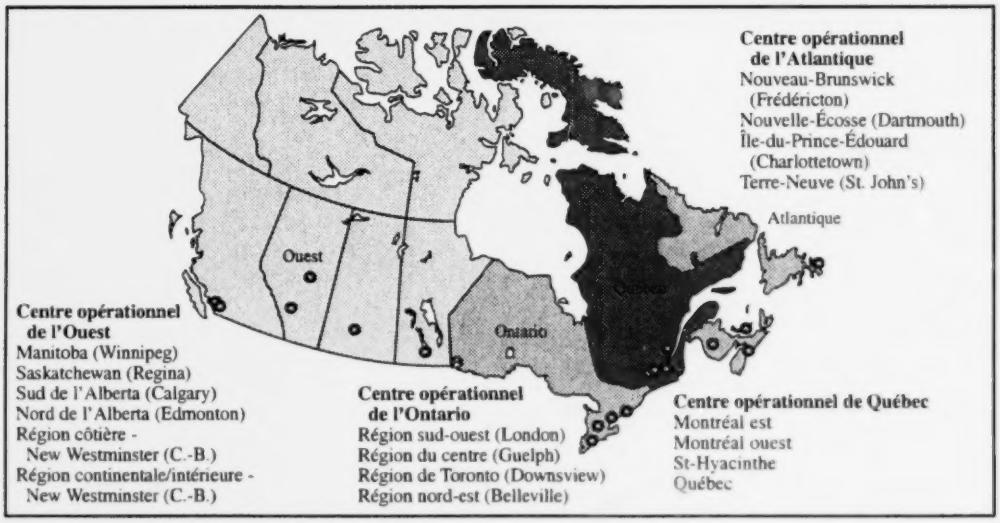
L'ACIA a pour mandat d'empêcher les ravageurs de l'étranger (p. ex., le longicorne d'Asie) d'entrer au Canada et de prévenir la propagation de maladies et de ravageurs suffisamment importants pour justifier une mise en quarantaine (p. ex. le virus de la sharka du prunier). Elle s'assure que les semences et les engrais, tant ceux produits au pays que les produits importés, sont conformes aux normes fédérales de salubrité, de composition et de méthodes de traitement. Les responsables de la protection des végétaux de l'Agence attestent que les végétaux et tout autre matériel végétal connexe destinés à l'exportation satisfont aux règlements phytosanitaires des pays étrangers. Enfin, elle collabore également avec divers organismes internationaux à la lutte contre les ravageurs des végétaux.

1.3 Effectifs

L'ACIA, dont le bureau principal se trouve dans la région de la capitale nationale, est divisée en quatre centres opérationnels (Atlantique, Québec, Ontario et Ouest) subdivisés en 18 bureaux régionaux, 185 bureaux locaux (y compris les postes frontaliers) et 408 bureaux dans des établissements non gouvernementaux, notamment des installations de transformation. L'Agence englobe également 21 laboratoires et installations de recherche qui fournissent des avis et des conseils scientifiques, mettent au point de nouvelles technologies, offrent des services d'analyse et mènent des recherches.

L'ACIA dispose d'un effectif de 5 467 employés. Parmi ce personnel très qualifié, elle compte des inspecteurs travaillant sur le terrain, des médecins vétérinaires, des agronomes, des biologistes, des chimistes, du personnel administratif, des spécialistes des services informatiques, des agents financiers, des spécialistes des communications, des chercheurs scientifiques, des techniciens de laboratoire et des gestionnaires.

Centres opérationnels et bureaux régionaux de l'Agence canadienne d'inspection des aliments



1.4 Création d'un cadre réglementaire international pour oeuvrer à l'échelle de la planète

Les cadres de travail internationaux en matière de salubrité des aliments, de santé des animaux et de protection des végétaux fournissent une architecture essentielle pour appuyer le commerce des aliments, des animaux et des végétaux. Le perfectionnement continu d'un cadre réglementaire international harmonisé, ayant à la fois un fondement scientifique et réglementaire, comporte des avantages pour les Canadiens en leur offrant des produits sûrs provenant des marchés internationaux et nationaux. De fait, les produits alimentaires et agricoles canadiens jouissent d'une grande popularité auprès de nombreux consommateurs du monde entier, et, de son côté, le Canada importe un large éventail de produits en provenance d'un nombre croissant de pays afin de répondre à l'évolution des goûts de sa population.

L'ACIA est un chef de file en ce qui concerne ces tendances à l'échelle internationale. Elle a investi des efforts considérables en vue d'influencer les organismes de normalisation. L'Agence administre un certain nombre d'accords bilatéraux et des protocoles sur des produits particuliers dans le domaine de la salubrité des aliments, de la santé des animaux et de la protection des végétaux. En plus, il existe des accords internationaux et des institutions axés sur le commerce, la salubrité des aliments, la santé des animaux, la protection des végétaux et de l'environnement. Ensemble, ils forment le cadre réglementaire international au sein duquel l'Agence exerce ses activités. Son principal objectif consiste à faire en sorte que ce cadre de travail soit rigoureux, cohérent et fondé sur des données scientifiques.

À cette fin, l'ACIA, de concert avec Santé Canada, le ministère des Affaires étrangères et du Commerce international et d'autres ministères fédéraux, participe à divers forums internationaux, notamment : l'Organisation mondiale de la santé, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, le Programme des Nations Unies pour l'environnement, l'Office international des épizooties, la Convention internationale pour la protection des végétaux, la Commission du *Codex Alimentarius*, l'Organisation de coopération et de développement économiques, l'Organisation mondiale du commerce, l'Accord de libre-échange nord-américain, la Coopération économique Asie-Pacifique, les négociations individuelles du Protocole de Cartagena sur la biosécurité et la Zone de libre-échange des Amériques.

2.0 Rendement de l'Agence

2.1 Introduction

En septembre 2000, le Conseil du Trésor a approuvé le nouveau Cadre de planification, de rapport et de responsabilisation (CPRR), lequel décrit brièvement la structure des secteurs d'activités de l'ACIA. L'Agence a besoin de cette structure pour améliorer la gestion de son rendement et ses pratiques d'établissement de rapports. Malgré cet outil d'importance, l'Agence n'a pu réaliser de progrès considérables dans ce domaine en raison de l'absence d'un modèle national ou international dont elle aurait pu se servir pour mesurer le rendement des programmes réglementaires et établir un rapport sur ces derniers. L'Agence conserve tout de même la volonté d'améliorer l'établissement des rapports en ce domaine. Pour de plus amples renseignements sur le cadre de gestion du rendement de l'ACIA, il suffit de consulter l'adresse **www.inspection.gc.ca**.

Pour protéger la salubrité du système alimentaire, il ne suffit pas d'inspecter les produits alimentaires et les installations où ils sont fabriqués. Le système alimentaire commence avec les intrants, tels que les semences et les engrais, passe par les cultures et le bétail, et finit avec les denrées alimentaires qui aboutissent dans nos paniers d'épicerie. L'ACIA a pour mandat de réglementer plusieurs étapes de ce continuum alimentaire qui inclut un nombre grandissant d'intrants et de produits nouveaux et diversifiés en provenance des quatre coins du monde.

L'Agence fournit des services essentiels aux Canadiens grâce à ses activités en matière de santé des animaux et de protection des végétaux. Il y a toujours un risque que les forêts, les cultures, le bétail et les poissons du Canada soient victimes de maladies ou de ravageurs. Si l'ACIA ne protégeait pas ces ressources, les conséquences pourraient être désastreuses pour les consommateurs et les producteurs, l'économie dans son ensemble et, dans certains cas, la santé des Canadiens. En raison de l'importance que revêtent ces responsabilités, l'Agence doit être constamment vigilante et prête à intervenir en cas d'urgence.

Cependant, il faut noter qu'il revient avant tout aux producteurs, aux transformateurs et aux fournisseurs de se conformer aux normes et aux exigences fédérales. Même si l'ACIA est chargée des activités d'inspection et doit voir à la conformité aux lois et règlements fédéraux, elle travaille en étroite collaboration avec les groupes susmentionnés en vue de prendre des mesures préventives pour réduire les risques liés à la salubrité alimentaire.

La présente section du rapport est divisée selon les trois secteurs d'activités suivants :

- Salubrité des aliments
- Santé des animaux
- Protection des végétaux

L'ACIA se base sur trois **résultats stratégiques**, un pour chacun des secteurs d'activités, pour rendre compte des objectifs atteints. Dans ce rapport, elle explique son rôle et l'incidence de

ses activités pour les Canadiens, elle donne, en partenariat avec ses principaux intervenants, des renseignements clés sur le rendement, présente une analyse et décrit les initiatives en cours. Le tableau suivant résume la structure du présent rapport.

Résultats stratégiques	Objectifs stratégiques
Secteur d'activité – Salubrité des aliments *Aliments salubres et pratiques équitables d'étiquetage*	1.1 Surveiller la conformité de l'industrie aux lois, règlements et normes du fédéral. 1.2 Favoriser l'adoption par l'industrie de pratiques de gestion des risques axée sur la science. 1.3 Maîtriser les situations d'urgence ou les incidents relatifs à la salubrité des aliments rapidement et de façon appropriée. 1.4 Satisfaire aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement. 1.5 Décourager les pratiques trompeuses.
Secteur d'activité – Santé des animaux *Protection des ressources zoosanitaires comme fondement à la santé des animaux et à la sécurité du public*	2.1 Surveiller l'introduction et la propagation au pays de maladies animales faisant l'objet d'une réglementation. 2.2 Maîtriser les maladies animales transmissibles aux humains. 2.3 Satisfaire aux exigences zoosanitaires scientifiques d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement. 2.4 Améliorer la conformité des aliments du bétail aux lois, règlements et normes du fédéral.
Secteur d'activité – Protection des végétaux *Protection des ressources végétales et réglementation des intrants*	3.1 Surveiller l'introduction et la propagation au pays de maladies propres aux végétaux et de phytoravageurs faisant l'objet d'une réglementation. 3.2 Satisfaire aux exigences d'importation d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de plans de travail ainsi que de méthodes et de processus de certification approuvés conjointement. 3.3 Mettre au point des programmes efficaces pour les intrants végétaux qui sont conformes aux nouvelles tendances internationales et aux nouvelles technologies, et qui sont assortis de normes rigoureuses sur la salubrité, les produits et les méthodes.

2.2 Salubrité des aliments

Résultat stratégique : Aliments salubres et pratiques équitables d'étiquetage

L'ACIA a pour principale responsabilité de rehausser la salubrité des aliments et de protéger la santé des consommateurs canadiens. La salubrité accrue des aliments favorise la bonne santé et prévient les toxi-infections alimentaires susceptibles de survenir, permettant ainsi aux travailleurs et aux employeurs d'économiser annuellement des millions de dollars. Santé Canada estime les toxi-infections alimentaires à 2,2 millions de cas par année et leur coût à plus de 1,3 milliard de dollars en frais médicaux directs et en salaire perdu.

L'industrie de l'alimentation injecte annuellement environ 45 milliards de dollars dans l'économie du pays. À titre d'organisme fédéral de réglementation, l'ACIA est chargée de surveiller la conformité des entreprises de production et de distribution de produits alimentaires régis par le fédéral. Ses activités et celles de l'industrie permettent de maintenir et de renforcer l'excellente réputation dont jouit le Canada à l'échelle nationale et sur la scène internationale à l'égard de la salubrité et de la qualité de ses produits.

Rôle de l'ACIA – À titre d'organe de réglementation fédéral, l'Agence assume la responsabilité de la surveillance de la conformité aux lois fédérales des entreprises qui exercent leurs activités dans le domaine de la production et de la distribution d'aliments et de produits alimentaires réglementés. Pour atteindre cet objectif, l'ACIA dispose d'un certain nombre de moyens. Elle collabore avec l'industrie à l'établissement de meilleures pratiques de gestion à fondement scientifique, procède à des inspections et à des essais visant à vérifier le respect des lois et règlements, prend des mesures pour assurer la conformité, y compris la confiscation, le retrait et le rappel de produits ou encore, si nécessaire, elle a recours à des actions en justice, y compris l'imposition de sanctions administratives et les poursuites. L'Agence a pour mandat de réduire le risque de toxi-infections alimentaires et de fournir aux Canadiens un approvisionnement en aliments salubres. Son but est de favoriser la conformité à 100 pour 100 à toutes les lois et à tous les règlements du gouvernement fédéral.

Cinq lois réglementent les produits alimentaires, soit la *Loi sur l'inspection des viandes* pour les viandes et la volaille, la *Loi sur l'inspection du poisson* pour le poisson et les produits de la mer et la *Loi sur les produits agricoles au Canada* pour les oeufs, les produits laitiers, le miel, les fruits et légumes frais et les produits transformés. La *Loi sur les aliments et drogues* ainsi que la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* sont déterminantes car elles s'appliquent à tous les aliments. Afin d'améliorer la salubrité des aliments au Canada et de protéger les consommateurs, l'ACIA :

- Surveille la conformité de l'industrie aux lois, règlements et normes du fédéral;
- Favorise l'adoption par l'industrie de pratiques de gestion des risques axée sur la science;
- Satisfait aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements et contribue à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement;

- Maîtrise les situations d'urgence ou les incidents relatifs à la salubrité des aliments rapidement et de façon appropriée;
- Décourage les pratiques trompeuses.

Principaux partenaires—L'ACIA travaille avec différents partenaires pour assurer la salubrité des aliments et l'honnêteté des pratiques d'étiquetage. Ses principaux partenaires comprennent notamment :

Ministères et agences du gouvernement fédéral – Au niveau du gouvernement fédéral, Santé Canada et l'ACIA partagent des rôles exclusifs et complémentaires. Santé Canada est responsable des politiques, des normes et des règlements en matière de salubrité des aliments, tandis que l'ACIA est responsable de toutes les activités liées à l'inspection des aliments et à la conformité, ainsi que de l'élaboration d'autres règlements et politiques reliés aux normes sur la composition et à l'étiquetage.

Gouvernements provinciaux – L'ACIA travaille en partenariat avec les gouvernements provinciaux et territoriaux afin de partager l'expertise et de coordonner les activités, de manière à obtenir une conformité aux règlements fédéraux et provinciaux et des interventions en cas d'urgence optimales (par ex. les rappels d'aliments).

Intervenants non gouvernementaux – L'Agence travaille avec l'industrie, les associations de consommateurs et les particuliers afin de reconnaître et de résoudre les problèmes urgents de salubrité des aliments et d'étiquetage.

Organismes internationaux et partenaires commerciaux – L'Agence négocie et gère avec d'autres pays des arrangements techniques propres à certains produits pour faire en sorte que les normes de salubrité reposent sur des données scientifiques et sont respectées efficacement, de manière à obtenir des aliments salubres et à ne pas entraver inutilement les échanges commerciaux. La négociation de ces arrangements techniques se fait en collaboration avec ses partenaires fédéraux. Outre ce réseau d'ententes bilatérales, l'ACIA, de concert avec Santé Canada et d'autres, élabore et met de l'avant des normes de salubrité des aliments fondées sur des données scientifiques dans le cadre de la Commission du CODEX Alimentarius, qui fait partie de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) des Nations Unies et de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Avec le concours d'autres partenaires fédéraux, elle représente le Canada aux comités de l'OMC et de L'ALÉNA sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires.

Défis à relever et risques – Les dangers à la fois nouveaux et urgents qui guettent la salubrité des aliments posent un défi permanent. L'ACIA doit maintenir et, si nécessaire, élaborer des programmes scientifiques suffisants pour reconnaître, prévenir et contrôler ces dangers. Les nouvelles technologies ayant trait à la production, à la transformation et à la mise en marché des aliments posent aussi des problèmes potentiels de salubrité qu'il faut évaluer et résoudre adéquatement. Les programmes d'inspection actuels doivent continuer d'évoluer afin de tenir compte des nouvelles technologies, des nouveaux dangers et des initiatives de l'industrie,

y compris les démarches reliées à l'analyse des risques et maîtrise de contrôles critiques (HACCP). Le volume et la diversité des aliments importés ne cessent de croître. Cela pose un défi pour l'Agence qui doit surveiller et évaluer la conformité de ces aliments en vertu des lois fédérales sur la salubrité et l'étiquetage.

Il faut acquérir des connaissances sur les normes de salubrité des autres pays et évaluer la qualité des contrôles de qualité des exportateurs et des importateurs. Par conséquent, les agences de réglementation et l'industrie alimentaire canadiennes subissent de plus en plus de pression des gouvernements étrangers en matière de demande d'information et d'évaluation. En matière d'activités de réglementation, la mondialisation pose aussi un défi pour l'ACIA, qui peut les relever en partie grâce à sa participation à des organismes internationaux de normalisation. Les risques reliés aux récents attentats perpétrés aux États-Unis imposent à l'Agence la nécessité de travailler avec ses partenaires et d'autres gouvernements nationaux afin de renforcer les mesures en matière de salubrité des aliments et de pouvoir réagir rapidement et efficacement à toute menace à la salubrité et à la sécurité des réserves alimentaires.

Comprendre et répondre aux préoccupations des consommateurs en matière de salubrité, de qualité et d'étiquetage des aliments constitue un autre défi pour l'ACIA, et cela accentue l'importance de la transparence et du dialogue avec les intervenants. Les nouvelles méthodes de production posent aussi des défis en ce qui concerne l'élaboration de programmes de réglementation et l'application de pratiques d'étiquetage honnêtes.

Les nouveaux règlements adoptés par Santé Canada, notamment en matière d'étiquetage nutritionnel, d'avis sur la santé, d'énoncés sur la teneur en nutriments et d'irradiation des aliments devront être respectés lorsqu'ils seront mis en application. L'ACIA continuera de veiller à ce que l'industrie alimentaire canadienne se conforme aux lois et aux réglementations fédérales nouvelles et existantes et à s'occuper des problèmes particuliers de non-conformité.

Ressources consacrées au secteur d'activité (2001–2002)

Dépenses totales (en millions de $)	296,3
Droits d'utilisation perçus disponibles (en millions de $)	36,5
Ressources humaines (ETP) * ETP = Équivalents temps plein	3 244

* Les données relatives aux ETP reposent sur des chiffres établis pour l'ensemble de l'année. Les employés ayant travaillé à temps partiel ou une partie de l'année font partie de la formule de calcul. Au 31 mars 2002, l'Agence comptait 5 467 employés à temps plein et à temps partiel.

Réalisations

Objectifs stratégiques :
- Surveiller la conformité de l'industrie aux lois, règlements et normes du fédéral.
- Favoriser l'adoption par l'industrie de pratiques de gestion des risques axée sur la science.
- Satisfaire aux exigences scientifiques sur la salubrité des aliments d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus operationnels approuvés conjointement.

Poisson et produits de la mer

Secteur – Les Canadiens consomment en moyenne près de 7,7 kg de poisson et 2,3 kg de mollusques et de crustacés chaque année. En 2001, le Canada a récolté environ 974 000[1] tonnes de poisson destiné aux marchés nationaux et d'exportation et a exporté dans plus de 90 pays plus de 547 000 tonnes de poisson d'une valeur approximative de 4,2 milliards de dollars. Les États-Unis représentent le plus important marché d'exportation pour le Canada. En effet, nos exportations dans ce pays se chiffrent à 3,1 milliards de dollars. Pendant la même période, le Canada a importé près de 574 000 tonnes de poisson évaluées à plus de 2 milliards de dollars.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi sur l'inspection du poisson*, l'Agence applique le *Règlement sur l'inspection du poisson* et établit les politiques, les normes et les exigences d'inspection relatives à ce produit, aux établissements de transformation du poisson et des produits de la mer agréés par le fédéral, aux importateurs, aux navires de pêche, aux installations d'emballage du poisson et au matériel servant à la manipulation, au transport et à l'entreposage de celui-ci. L'Agence assure la conformité à ses normes de façon à offrir un approvisionnement et des produits du poisson salubres et de qualité aux consommateurs canadiens et internationaux.

Conformément aux règlements, tous les établissements canadiens de transformation du poisson et des produits de la mer destinés à l'exportation ou au commerce interprovincial doivent être agréés par l'ACIA. Cette dernière exige, comme condition à l'accréditation, que tous les établissements élaborent et mettent en œuvre un Programme de gestion de la qualité (PGQ).

Le PGQ décrit le système de normes, les contrôles, les méthodes de surveillance, la tenue des dossiers et les plans de mesures correctives de l'établissement. Il est conçu de manière à offrir du poisson et des produits de la mer salubres, de qualité et bien étiquetés. Le plan du PGQ doit inclure une analyse des risques formelle s'appliquant aux produits et aux processus et indiquer les contrôles en vigueur. Ces activités sont conformes aux principes HACCP reconnus à l'échelle internationale.

[1] Ministère des Pêches et des Océans et Statistique Canada

Rendement – Maintenant que l'industrie canadienne des produits de la mer a adopté les programmes HACCP, l'ACIA est passée des inspections traditionnelles aux vérifications de la capacité de conformité de l'industrie. En ce qui a trait aux transformateurs de poisson, les 992 usines canadiennes de transformation du poisson agréées par le fédéral ont élaboré et mis en œuvre un PGQ. Avant de l'établir, le personnel chargé de l'inspection du poisson a procédé à une vérification des systèmes et à une vérification exhaustive sur place des PGQ écrits de 98 établissements. Les établissements de transformation du poisson doivent maintenir leur PGQ s'ils veulent conserver leur certificat d'agrément et demeurer conformes. L'Agence a effectué 640 vérifications de la conformité en vue d'évaluer la mise en œuvre des PGQ dans les établissements agréés en activité. Chaque fois que des problèmes ont été relevés, l'industrie a modifié ses contrôles et ses méthodes pour satisfaire aux normes de l'ACIA. Il arrive que l'industrie ne veuille pas ou ne puisse pas satisfaire aux exigences réglementaires; l'Agence a donc délivré 86 avertissements écrits, procédé à 23 poursuites, suspendu 6 certificats d'accréditation (et révoqué 2 d'entre eux), retenu 225 lots de produits non conformes et saisi 2 lots de produits.

Le Programme canadien de contrôle de la salubrité des mollusques (PCCSM) est un programme tripartite administré conjointement par Environnement Canada (EC), Pêches et Océans Canada et l'ACIA. L'Agence réglemente l'importation, l'exportation, la transformation, l'emballage, l'étiquetage, l'expédition, la certification, l'entreposage et le réemballage des mollusques et des crustacés pour en protéger la qualité et maintenir l'identité et l'intégrité de la source et du lot.

Au cours de l'année civile 2001, plus de 18 000 épreuves de détection de biotoxines marines dans les mollusques et crustacés ont été exécutées conformément au Plan national de surveillance axé sur les risques. L'ACIA a formulé 98 recommandations portant sur la fermeture des zones de cueillette, en se fondant sur les niveaux de toxines marines, ainsi que 26 autres recommandations de fermeture pour des raisons sanitaires (p. ex., des niveaux trop élevés de *E. coli*).

L'ACIA reconnaît les programmes de salubrité des mollusques des pays suivants : Nouvelle-Zélande, États-Unis, Japon, France et Corée. Les programmes de ces pays prévoient des contrôles appropriés pour la salubrité des produits et satisfont ainsi aux exigences du Canada. Le pourcentage des lots de mollusques, importés de ces pays en 2001, qui ont été inspectés était d'environ 0,8 p. 100 (52 des 6 375 lots). Parmi les lots inspectés, le taux de refus était de 5,75 p. 100 (3 des 52 lots inspectés ont été rejetés). Les lots ont été refusés, car ils n'étaient pas conformes aux normes sur les biotoxines et la microbiologie. La majeure partie des activités d'inspection ciblent les transformateurs qui ont des antécédents de non-conformité aux normes canadiennes.

Le secteur des importations a également appliqué des pratiques de gestion des risques axées sur la science en adoptant volontairement le Programme de gestion de la qualité des importateurs (PGQI). Au Canada, 16 importateurs adhérant au PGQI importent environ 30 p. 100 du poisson et des produits de la mer en conserve. Au cours de l'exercice 2001–2002, l'Agence a effectué 10 vérifications auprès de ces importateurs. Parmi les éléments non conformes relevés, les plus

fréquents étaient liés aux permis et aux notifications. Aucun des cas de non-conformité n'avait un lien direct avec la salubrité du produit importé. Dans tous les cas, sauf un où le permis du PGQI a été révoqué pour des raisons de non-conformité aux critères du programme, des plans de mesures correctives ont été préparés. En ce qui a trait au reste du secteur des importations, 944[2] importateurs détenaient un permis d'importation de poisson et de produits de la mer et devaient identifier chaque lot importé au Canada.

L'an dernier, parmi les 474 rappels qui ont été diffusés, 23 (4,9 p. 100) portaient sur du poisson et des produits de la mer; 16 des cas provenaient des établissements agréés par le fédéral. La présence d'agents pathogènes microbiologiques constituait la cause principale des rappels. Malgré ces cas, la salubrité globale des poissons et des produits de la mer canadiens et importés est élevée. Les produits destinés à l'exportation ont aussi satisfait aux exigences d'autres gouvernements.

Initiatives – L'ACIA procède actuellement à la mise à jour du Programme d'inspection du poisson, en examinant les exigences du Programme d'importation relatives à la salubrité alimentaire, le *Règlement sur l'inspection du poisson*, notamment l'élaboration des politiques visant l'aquaculture et les poissons modifiés génétiquement, ainsi que les politiques et procédures relatives à la certification des produits destinés à l'exportation. Un programme de surveillance des résidus de médicaments et de contaminants est en voie d'élaboration.

Oeufs

Secteur – En 2001, les Canadiens ont consommé 16 douzaines d'oeufs par personne, soit sous forme d'oeufs en coquille, soit comme ingrédients dans d'autres produits alimentaires. La quantité d'oeufs consommés ne cesse de croître depuis 1995, année où les Canadiens en consommaient 14,4 douzaines.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'Agence veille à ce que les produits qui sortent des établissements agréés par le fédéral et qui sont destinés au commerce national ou à l'exportation soient salubres, de qualité et classés selon les normes fédérales. Elle réglemente également l'emballage et l'étiquetage des oeufs.

Rendement – Les établissements qui apposent un nom de catégorie aux oeufs en coquille doivent être agréés par le fédéral. En 2001, les inspecteurs de l'ACIA ont effectué 1 501 inspections dans 351 établissements de classement agréés pour vérifier l'hygiène et contrôler la façon dont les employés manipulent les aliments. L'Agence y a également effectué des analyses environnementales pour déceler la présence de *Salmonella*. En 2001, 538 échantillons ont été prélevés et le taux de conformité était de 94,4 p. 100. Lorsque le résultat des analyses est positif, l'usine doit être nettoyée à fond. Les inspecteurs procèdent ensuite à un second échantillonnage pour vérifier si les méthodes d'assainissement de l'usine sont efficaces.

[2] Depuis la fin mars 2002 (données provenant du Système de gestion de la clientèle [SGC])

L'ACIA n'inspecte pas seulement les établissements, elle inspecte aussi les oeufs et les produits d'oeufs. En ce qui concerne les oeufs en coquille, 3 675 lots ont été inspectés. Le taux de conformité aux catégories[3] des oeufs en coquille canadiens a chuté légèrement cette année pour s'établir à 95,6 p. 100 (97 p. 100 l'an dernier). Les principales raisons des refus : santé et sécurité (coquilles sales ou fendues) et fraude (produit de poids insuffisant). Les produits non conformes ont fait l'objet d'une reclassification, ont été transformés et pasteurisés ou ont été jetés au rebut, selon le cas.

Les oeufs sont transformés en produits liquides, congelés, déshydratés ou cuits dans 19 établissements agréés par le fédéral. L'an dernier, le Canada a produit un total de 85 millions de kilogrammes d'oeufs conditionnés. De ce nombre, l'Agence en a contrôlé 6,26 millions de kilogrammes (498 échantillons ont été analysés), et le taux de conformité atteignait 98,5 pour 100.

Les pays étrangers qui veulent exporter des oeufs en coquille ou des produits d'oeufs au Canada doivent être dotés de contrôles équivalents pour la transformation et d'un système national d'inspection. À leur arrivée au Canada, les produits sont inspectés pour déterminer s'ils sont conformes aux exigences. Le pays a importé 11,1 millions de douzaines d'oeufs pour l'industrie de la transformation et 7,9 millions de douzaines de plus pour la consommation. En tout, le Canada a importé 8,1 millions de kg d'oeufs conditionnés, dont 81 p. 100 l'ont été à nouveau dans les établissements de transformation des oeufs. Les inspecteurs de l'ACIA, grâce à une vérification routinière de la conformité, ont établi le taux de conformité à 97 p. 100 pour les oeufs en coquille importés, une légère chute par rapport au taux de l'an dernier (99,3 p. 100). Les inspecteurs ont également certifié 11,6 millions de kg d'oeufs conditionnés destinés à être exportés dans 24 pays et dont la valeur est estimée à 28 millions de dollars. Le taux de conformité des produits exportés était de 99,8 p. 100.

L'an dernier, aucun rappel n'a été diffusé pour les oeufs en coquille ou les produits d'oeufs provenant d'établissements agréés par le fédéral. La salubrité globale des oeufs et des produits d'oeufs canadiens et importés est élevée. Les produits destinés à l'exportation ont également satisfait aux autres exigences d'autres gouvernements (voir tableaux 2.2.1 et 2.2.2).

Les inspecteurs de l'ACIA sont intervenus dans près de 110 plaintes concernant les oeufs en coquille ou les produits d'oeufs. Les plaintes portaient sur diverses questions comme la commercialisation illégale d'oeufs non classés, l'utilisation de déclarations non approuvées ou d'autres questions d'étiquetage.

[3] Les taux pourraient être légèrement inférieurs, puisque des avertissements peuvent être délivrés et les produits non conformes corrigés sans qu'aucune infraction ne soit enregistrée.

Tableau 2.2.1 - Taux de conformité des oeufs en coquille

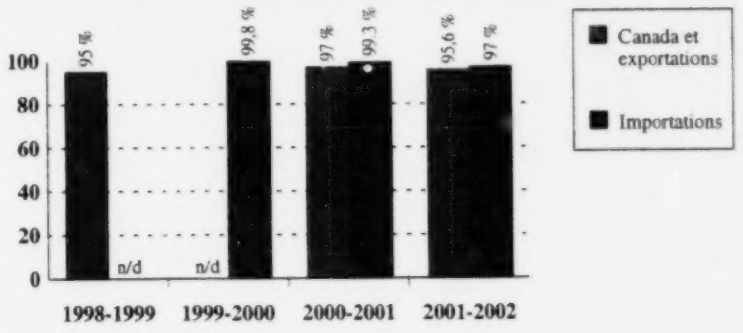
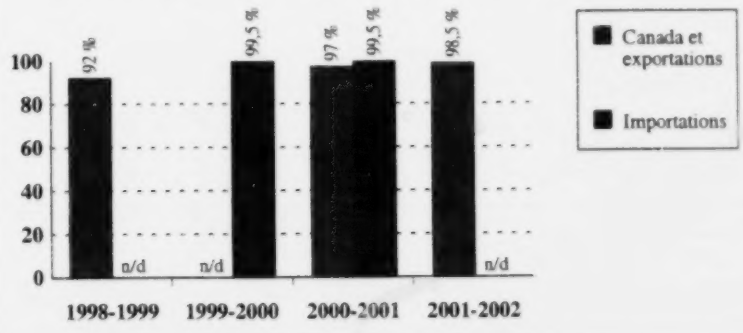


Tableau 2.2.2 - Taux de conformité des produits d'oeufs



La surveillance des oeufs en coquille dont l'étiquetage comporte des déclarations sur la valeur nutritive s'est intensifiée, car il y a de plus en plus de ce genre de produit sur le marché. Il faut en outre régler les lacunes dans les allégations à l'égard du produit en question. En cas de résultats négatifs aux épreuves, l'Agence ouvre une enquête qui peut aboutir à la suppression de l'allégation sur l'emballage. L'ACIA surveillera de près ce segment du marché afin d'accroître le taux de conformité.

Des consultations avec l'industrie auront lieu en 2002 pour évaluer si l'on est prêt ou non à ajouter au Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) un mandat concernant les produits d'oeufs conditionnés et les oeufs en coquille.

Produits laitiers

Secteur – Les Canadiens consomment annuellement en moyenne 100 litres de lait et 17 kg de produits laitiers par personne. Le Canada a produit 76,1 millions d'hectolitres de lait cru qui a servi à produire 1,2 million de tonnes de produits laitiers. L'an dernier, il a importé 160 millions de kg de produits laitiers et en a exporté 182 millions.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'Agence veille à ce que les produits laitiers qui sortent des établissements agréés par le fédéral et qui sont destinés au commerce national ou à l'exportation soient salubres, de qualité et classifiés selon les normes fédérales. Ces activités se déroulent principalement dans les établissements laitiers agréés et dans les installations des importateurs. En tout, 35 inspecteurs de première ligne inspectent des usines et des produits. Ces inspections ont lieu dans 279 établissements agréés par le fédéral et 87 installations d'importateurs.

Rendement – En tout, il y a eu 196 inspections exhaustives d'usines et 1 018 inspections relatives aux bonnes pratiques de fabrication dans les établissements laitiers; le taux de conformité de ces usines était de 93 p. 100. Dans les cas où les inspecteurs ont relevé de sérieux manquements à la sécurité et à la santé, les responsables de l'usine concernée ont corrigé les problèmes immédiatement, ou les inspecteurs ont retenu ou rappelé le produit touché.

En plus des inspections dans les usines, 3 371 inspections ont été effectuées sur les produits canadiens, y compris 756 vérifications de l'étiquette, 449 vérifications de la quantité nette, 369 vérifications des ingrédients, 143 évaluations de produits chimiques non alimentaires, 13 vérifications de l'intégrité des contenants et 98 vérifications des catégories. De plus, 1 543 échantillons ont été prélevés pour effectuer des tests microbiologiques, analyser la composition et déceler des résidus chimiques en vue de déterminer la conformité des produits aux critères de salubrité, de qualité et d'équité commerciale. Le taux de conformité des produits laitiers canadiens était de 94 p. 100 pour les normes sur la santé, la salubrité et la composition; de 77 p. 100 pour la vérification de l'étiquette et de 92 p. 100 pour les analyses sur la quantité nette. Le taux de conformité global des produits laitiers canadiens est relativement le même depuis deux ans.

En tout, 1 314 inspections ont été exécutées sur les produits importés, y compris 287 vérifications de l'étiquette, 27 vérifications de la quantité nette et 13 vérifications des catégories. De plus, 986 échantillons ont été prélevés pour effectuer des tests microbiologiques, analyser la composition et déceler des résidus chimiques en vue de déterminer la conformité des produits aux critères de salubrité, de qualité et d'équité commerciale. Le taux de conformité des produits importés était de 90 p. 100 pour les normes sur la santé, la salubrité et la composition; de 62 p. 100 pour la vérification de l'étiquette et de 85 p. 100 pour les analyses sur la quantité nette. Le taux de conformité global des produits importés inspectés était légèrement inférieur à celui de l'an dernier. L'Agence met davantage l'accent sur les produits importés ayant des antécédents de non-conformité et procède à l'examen du Programme sur les importations. De plus, les importations de produits laitiers seront davantage ciblées en 2002–2003.

L'Agence a délivré plus de 4 700 documents d'exportation portant sur des produits laitiers exportés dans plus de 65 pays. En tout, 198 inspections ont été effectuées sur les exportations selon la fréquence prescrite pour vérifier l'exactitude des données sur les expéditions. En outre, 133 échantillons ont été prélevés pour effectuer des tests microbiologiques, analyser la composition et déceler des résidus chimiques en vue de déterminer la conformité des produits aux critères canadiens ou aux exigences d'autres gouvernements. Le taux de conformité des produits exportés était très élevé (94 p. 100). Les cas problèmes ont été corrigés et, par conséquent, les marchés étrangers n'ont refusé aucune des 4 747 expéditions.

L'an dernier, parmi les 474 rappels diffusés, 17 (3,6 p. 100) concernaient des produits laitiers. De ce nombre, 14 portaient sur des produits provenant d'établissements agréés par le fédéral. Les rappels ont été diffusés surtout en raison de la présence d'agents pathogènes microbiologiques. L'ACIA a également délivré 27 avis de détention concernant des produits laitiers canadiens et 23 concernant des produits importés. Néanmoins, la salubrité et la composition globales des produits laitiers canadiens et importés sont élevées. Les produits destinés à l'exportation ont également satisfait aux exigences d'autres gouvernements (voir tableaux 2.2.3 et 2.2.4).

Tableau 2.2.3 - Taux de conformité des produits laitiers canadiens

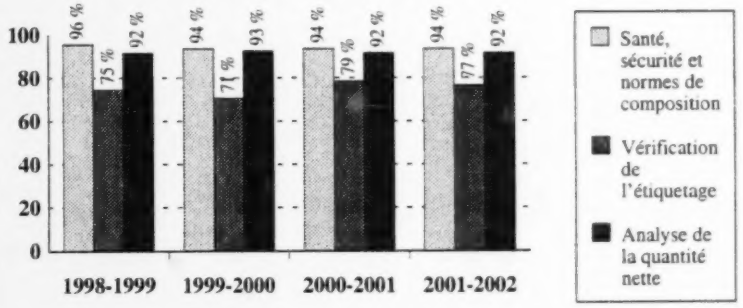
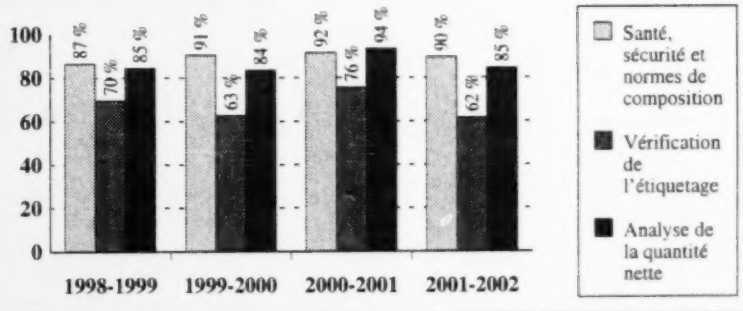


Tableau 2.2.4 - Taux de conformité des produits laitiers – Importations



Initiatives – Pour tenir compte de l'évolution des besoins en matière d'inspection et fournir des instructions aux inspecteurs de l'ACIA, le Manuel d'inspection des usines laitières et le Manuel d'inspection – produits laitiers font actuellement l'objet d'une révision et d'une mise à jour. Ainsi, ils offriront une approche plus exhaustive et moderne des politiques et des techniques d'inspection.

Miel

Secteur – Le miel fait partie des ingrédients d'un large éventail de produits de boulangerie, de sauces et de trempettes. Au Canada, la consommation de miel est demeurée relativement stable, soit environ 1 kg par personne au cours de la dernière décennie. En 2000, près de 10 000 apiculteurs canadiens ont produit 31 461 tonnes de miel.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'Agence veille à ce que les produits de miel sortant des établissements agréés par le fédéral ou importés au Canada soient salubres, de qualité, étiquetés de façon à ne pas tromper les consommateurs et puissent être vendus sur les marchés interprovinciaux ou internationaux.

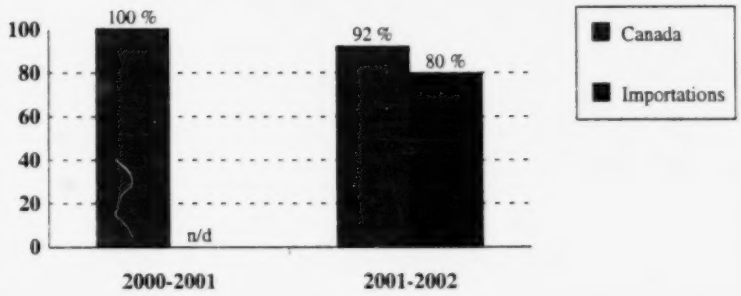
Rendement – Le Canada possède 200 installations de production de miel agréées par le fédéral. L'an dernier, l'Agence a effectué 198 inspections dans ces installations, et le taux de conformité atteignait 99 p. 100. Elle a procédé à un total de 49 analyses en vue de déceler toute adultération avec des sucres étrangers. Le taux de conformité des analyses effectuées sur le miel canadien était de 92 p. 100. L'Agence a ensuite pris des mesures concernant les produits non conformes et elle a, entre autres, retiré les produits canadiens non conformes du marché. La légère diminution du taux de conformité, qui était de 100 p. 100 l'an dernier, est le résultat d'un processus d'échantillonnage plus rigoureux.

Le Canada a importé 2 824 tonnes de miel, provenant surtout de Chine, des États-Unis et de l'Argentine. L'ACIA a procédé à l'inspection du miel importé provenant d'environ 31 pays; elle a aussi effectué 60 analyses en vue de déceler toute adultération avec des sucres étrangers. Le taux de conformité des analyses effectuées sur le miel importé était de 80 p. 100. Les produits importés qui étaient non conformes ont été renvoyés dans leur pays d'origine.

L'an dernier, l'Agence a diffusé un rappel concernant du miel provenant d'un établissement agréé par le fédéral. Le produit contenait des résidus de médicaments; il a donc été retiré du marché. La salubrité globale des produits du miel canadiens s'est détériorée au cours de la dernière année (voir tableau 2.2.5).

Initiatives – Pour accroître le taux de conformité du miel importé, l'ACIA a mis en œuvre une nouvelle procédure d'importation. L'Agence des douanes et du revenu du Canada doit maintenant acheminer toutes les expéditions de miel à un Centre de service à l'importation de l'ACIA qui autorisera ou non leur entrée au pays. Les produits provenant de pays jugés non conformes à la suite d'un échantillonnage de contrôle seront retenus et analysés. Ils ne seront libérés que s'ils satisfont aux normes canadiennes.

Tableau 2.2.5 - Taux de conformité du miel



La nouvelle politique sur les importations de l'Agence est conçue pour inciter tous les pays étrangers qui exportent du miel au Canada à garantir que leurs produits sont exempts de résidus de médicaments et de tout autre adultérant. L'ACIA exhorte les importateurs à bien s'assurer que les produits de miel satisfont aux normes canadiennes avant de les importer.

Au cours de l'année à venir, l'ACIA procédera à un examen exhaustif du *Règlement sur le miel* afin de suivre les tendances adoptées par l'industrie et de renforcer l'application de la réglementation.

Hygiène des viandes

Secteur – L'an dernier, les Canadiens ont produit du boeuf, du porc, de la volaille et d'autres viandes évalués à environ 14 milliards de dollars. Ils consomment en moyenne 23 kg de boeuf, 33 kg de volaille et 22 kg de porc par personne, par année. En tout, les Canadiens ont consommé 2,4 millions de tonnes de viande tandis que 1,6 million de tonnes ont été exportées vers 116 pays.

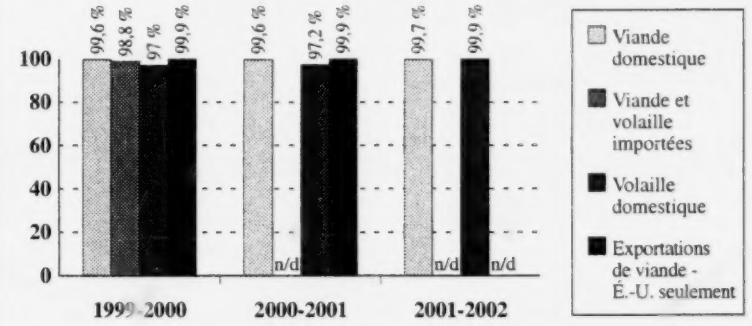
Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes*, l'Agence veille à ce que les produits carnés sortant des établissements inspectés par le fédéral et destinés au commerce canadien ou à l'exportation, et les produits importés au Canada soient salubres et de qualité. Pour s'assurer que les lois et les règlements fédéraux sont bien appliqués, quelque 1 120 inspecteurs de première ligne et 260 médecins vétérinaires ont inspecté l'an dernier près de 800 abattoirs, établissements de transformation de la viande et entrepôts agréés par le fédéral. Pour être agréés par le fédéral, les établissements doivent se conformer aux dispositions réglementaires de plusieurs lois fédérales.

Le personnel de l'Agence inspecte non seulement les établissements, mais également les animaux sur pied et les carcasses après l'abattage. Plus de 660 millions d'animaux ont été abattus en 2001, ce qui représente une augmentation de 20 pour 100 en cinq ans. Les animaux

vivants qui inspirent des soupçons sont séparés afin qu'ils soient examinés plus rigoureusement par un médecin vétérinaire de l'ACIA chargé de déterminer si leurs carcasses peuvent ou non être transformées en produits destinés à la consommation humaine.

Rendement – Environ 73 000 prélèvements ont été effectués et analysés afin de cerner les risques chimiques, microbiologiques et physiques. Le taux de conformité était très élevé. Par exemple, le taux de conformité était de 99,7 p. 100 pour la viande rouge et de 99,9 p. 100 pour la volaille d'origine canadienne (voir tableau 2.2.6).

Tableau 2.2.6 - Taux de conformité en matière d'hygiène des viandes



L'an dernier, le Canada a importé près de 468 000 tonnes de viande de 18 pays. L'ACIA effectue des inspections, mais en raison des difficultés éprouvées lors de l'entrée des données, et des limites du système informatique, il lui a été difficile de compiler les renseignements; par conséquent, les taux de conformité pour la viande rouge et la volaille importées ne sont pas disponibles pour 2001-2002 ni pour 2000-2001. Cependant, le taux de conformité de 1999-2000 était de 98,8 p. 100.

Un certain nombre de pays étrangers exigent que l'ACIA certifie, au moment de l'exportation, que les produits satisfont à leurs exigences. L'an dernier, le Canada a exporté 1,6 million de tonnes de viande, ce qui représente une augmentation de 31 p. 100 par rapport à 1998 (1,1 million de tonnes en 1998). On exporte de la viande et des produits de viande vers plus de 116 pays; 99,9 p. 100 de ces produits sont acceptés dans les pays où ils sont destinés.

L'an dernier, parmi les 474 rappels diffusés, 44 (9,3 p. 100) portaient sur des produits carnés; de ces derniers, 35 concernaient des produits provenant d'établissements agréés par le fédéral. La raison principale de ces rappels : la présence d'agents pathogènes microbiologiques.

Les principes HACCP de gestion des risques axée sur la science sont de plus en plus reconnus sur la scène internationale comme étant un excellent moyen de réduire les risques en matière de salubrité des aliments. Pour ce qui est des secteurs de la viande et de la volaille, l'adhésion

aux principes HACCP est facultative; cependant, l'ACIA tente de rendre celle-ci obligatoire au moyen de modifications réglementaires. L'ACIA est un chef de file mondial parmi les organismes de réglementation (gouvernements) pour ce qui est de la reconnaissance et de la vérification des systèmes HACCP. Dans le secteur des viandes, 513 des 793 établissements agréés sont en voie d'être reconnus par l'ACIA et 333 de ces derniers le sont déjà.

Dans le secteur de la volaille, le Programme modernisé d'inspection de la volaille (PMIV) a été mis en œuvre à titre d'essai dans 11 (17 p. 100) des 64 établissements de transformation de la volaille agréés par le fédéral. Il s'agit d'une hausse comparativement à l'année précédente, trois nouveaux abattoirs de volaille s'étant joints au programme. Quatre des projets pilotes se sont terminés avec succès le 1er avril 2002, tandis que trois des huit projets pilotes restants passaient à la phase trois de la mise en œuvre du PMIV au cours de 2000-2001. Le *Règlement sur l'inspection des viandes* a été modifié le 23 mai 2001 afin de fournir le fondement juridique nécessaire pour la mise en œuvre du Programme. La modification prévoit également pour la première fois que les renseignements pertinents sur l'état de santé des animaux soient acheminés aux abattoirs avant l'expédition de ces derniers. Ainsi, l'exploitant de l'abattoir et le médecin vétérinaire en chef de l'ACIA auront en main des données additionnelles. En outre, cette façon de procéder établira un lien précieux avec les programmes de salubrité des aliments à la ferme que l'Agence met en œuvre.

L'ACIA attend une confirmation officielle du département de l'Agriculture des États-Unis comme quoi celui-ci reconnaît l'équivalence du PMIV.

Les résultats de la surveillance permanente des divers projets pilotes du PMIV, assurée par des inspecteurs de l'ACIA sur place, continuent de démontrer que les employés de l'industrie formés et agréés comme « détecteurs de défauts » sont aussi compétents que les inspecteurs de l'Agence lorsqu'il s'agit de repérer et de retirer les carcasses suspectes. De plus, les tests microbiologiques démontrent que le PMIV offre le même degré d'assurance que les méthodes d'inspection traditionnelles.

Initiatives – Les modifications apportées au *Règlement sur l'inspection des viandes* amélioreront le niveau de salubrité des produits carnés préparés dans des établissements agréés, car elles rendront obligatoires la mise en œuvre du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA). En plus de ce programme, des critères de rendement (p. ex., la quantité de *Salmonella* et de *E. coli* dans un produit) seront fixés pour mesurer l'efficacité des programmes de contrôle et des processus liés à la salubrité des aliments de l'industrie. Le degré de salubrité des produits carnés importés sera également amélioré, car l'ACIA exigera que les pays exportant ces produits au Canada mettent en place des systèmes équivalant au HACCP.

Le personnel du Programme de l'hygiène des viandes a été formé en priorité pour qu'il puisse se préparer à la mise en œuvre obligatoire du PASA dont la formation et la certification se déroulent en trois étapes. Depuis le lancement du programme de formation, plus de 85 p. 100 des employés ont suivi les étapes 1 et 2. À la fin de l'exercice, 250 employés étaient pleinement certifiés à l'égard du PASA.

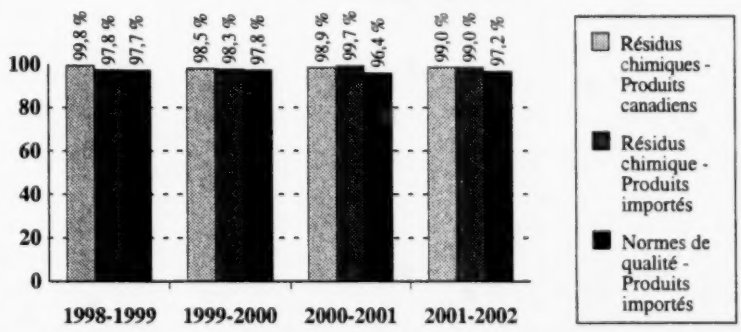
Fruits et légumes frais

Secteur – Les produits frais représentent le type d'aliments que les Canadiens achètent le plus. En effet, ils consomment en moyenne 62 kg de fruits frais et 142 kg de légumes par personne. En 2001, le Canada a produit 6,9 milliards de kilogrammes et importé 3,4 milliards de kilogrammes de fruits et légumes frais; il a également exporté 92 millions de kilogrammes de fruits et 640 millions de kilogrammes de légumes.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'Agence contrôle et inspecte la sortie des fruits et légumes frais de 124 entrepôts agréés de produits (EAP) pour s'assurer qu'ils soient salubres et de qualité. Cette activité vise à ce que les fruits et légumes destinés à la consommation intérieure soient classés selon les normes fédérales applicables en matière de qualité, d'emballage et d'étiquetage. Sur les quelque 1 500 vérifications exigées en vertu du programme, l'ACIA a mené plus de 280 activités de surveillance dans ces EAP. Les inspecteurs évaluent les établissements selon les normes fédérales et signalent toute violation des exigences fédérales à l'exploitant de l'établissement, qui doit corriger la situation dans un délai donné. L'an dernier, aucun enregistrement n'a été annulé dans le cadre de ce programme.

Rendement – L'Agence a analysé des fruits et légumes frais produits au pays et importés afin de vérifier la présence de résidus de produits chimiques agricoles. L'an dernier, l'ACIA a analysé 8 792 échantillons domestiques de fruits et légumes frais. Parmi les produits canadiens analysés, 99 pour 100 respectaient la limite maximale de résidus (LMR) prévue par le *Règlement sur les aliments et drogues*. En outre, l'Agence a procédé à l'analyse de 2 904 échantillons de fruits et légumes frais importés. De ce nombre, 99 pour 100 étaient conformes à la LMR. En 2000-2001, l'Agence avait prélevé 2 904 échantillons de produits nationaux et 11 079 échantillons de produits importés; les taux de conformité s'élevaient respectivement à 98,9 p. 100 et 99,7 p. 100. Ces données sont comparables à celles des trois années précédentes, alors que les taux de conformité étaient supérieurs à 97 p. 100 (voir tableau 2.2.7).

Tableau 2.2.7 - Taux de conformité des fruits et légumes frais



En 2001-2002, l'Agence a analysé 208 échantillons de produits frais importés pour vérifier l'irradiation; 98,1 p. 100 des produits étaient conformes. Les échantillons non conformes étaient des mangues provenant du Brésil. Il s'agit d'une augmentation par rapport à l'an dernier, alors qu'aucun échantillon de produit irradié n'a été décelé. Aucun échantillon de produit national n'a été prélevé, car aucun établissement commercial ne procède à l'irradiation des produits frais au Canada.

L'Agence a également procédé à l'inspection d'environ 15 500 produits importés à leur arrivée au Canada afin d'en vérifier la qualité. De ce nombre, 436 produits ont été retenus, ce qui représente un taux de conformité de 97,2 p. 100. Les produits frais non conformes à la réglementation ont été éliminés, réexportés, reclassés ou réétiquetés.

L'an dernier, plus de 18 000 envois destinés à l'exportation ont été certifiés conformes aux normes de qualité en vigueur au pays en question. Ces activités de contrôle de la qualité ont facilité le commerce avec des pays étrangers, surtout les États-Unis.

En 2001-2002, l'ACIA a procédé à 12 rappels (2,6 p. 100 du nombre total) de fruits et légumes frais; de ce nombre, huit provenaient d'établissements agréés par le gouvernement fédéral. Dans la plupart des cas, les produits ont été rappelés en raison de la présence d'allergènes (sulfites). Néanmoins, le niveau global de salubrité des fruits et légumes frais produits au pays et importés demeure élevé.

Initiatives – L'ACIA a aidé l'Association canadienne de la distribution de fruits et légumes (ACDF) à élaborer à l'intention des emballeurs, des transporteurs et des grossistes des lignes directrices sur la salubrité axées sur les principes du système HACCP. Ces lignes directrices visent à mettre en évidence et à réduire les sources potentielles de contamination durant les activités de réemballage de produits agricoles, le transport et les activités des services d'alimentation au détail. Elles constituent une prolongation du *Guide de salubrité des fruits et légumes à la ferme*.

L'ACIA a également entrepris la mise au point d'un logiciel d'inspection électronique pour faciliter les activités de contrôle de la qualité menées au point d'expédition et de destination. L'application fera partie du Programme d'activités multi-sectorielles (PAM) en tant que module portant sur l'inspection des fruits et légumes frais, dont la mise en œuvre devrait débuter en automne 2002. Les experts de l'Agence aident également le secteur des produits frais à élaborer un système de traçabilité international pour les fruits et légumes frais.

Produits transformés

Secteur – Au Canada, les ventes de fruits et légumes surgelés et en conserve, de jus de fruits et légumes, de soupes aux légumes en conserve, de cornichons et de sirop d'érable représentent un marché de plus de 2 milliards de dollars. Ces aliments constituent une partie importante du régime alimentaire canadien.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*, l'Agence s'assure que les produits transformés soient salubres et de bonne qualité. Elle est chargée de veiller à ce que tous les fruits et légumes et produits dérivés réglementés, ainsi que tous les produits de l'érable réglementés, répondent aux exigences canadiennes en vigueur.

Rendement – Pour vérifier la conformité aux lois, aux règlements et aux normes du gouvernement fédéral, quelque 50 inspecteurs ont visité 585 établissements agréés à 841 reprises. De ce nombre, 96,3 p. 100 des usines agréées de transformation de fruits et légumes et 99,1 p. 100 des érablières ayant fait l'objet d'une inspection étaient conformes à la réglementation en vigueur.

L'Agence a mené 3 348 inspections de fruits et légumes transformés et de produits de l'érable, et elle a prélevé 1 462 échantillons pour vérifier la présence de résidus de produits chimiques, détecter les cas de contamination microbiologique et analyser la composition du produit. Les taux de conformité des produits nationaux et importés étaient élevés, comme l'indiquent les tableaux suivants (voir tableaux 2.2.8 et 2.2.9). Les données sont sensiblement les mêmes que celles de l'an dernier. Les fruits et légumes transformés et les produits de l'érable qui n'étaient pas conformes aux lois, aux règlements et aux normes du gouvernement fédéral ont fait l'objet de mesures particulières pour en assurer la conformité ou ont été éliminés de façon satisfaisante. Pour assurer la conformité, les inspecteurs ont retenu 399 envois ou lots de produits transformés.

L'Agence a collaboré avec le secteur pour faciliter l'exportation de produits alimentaires canadiens et a délivré 307 certificats d'exportation; 99,7 p. 100 des lots destinés à l'exportation ayant fait l'objet d'une inspection étaient conformes aux normes.

Elle a répondu à 4 235 demandes de renseignements et a assuré le suivi de 621 plaintes concernant des produits transformés. Sur 175 échantillons de produits de l'érable analysés, quatre échantillons contenaient du paraformaldéhyde et les produits en question ont dû être éliminés.

L'an dernier, sur 474 rappels, 34 (7,2 p. 100) visaient des produits transformés, dont 12 provenaient d'établissements agréés par le gouvernement fédéral; la majorité des rappels étaient attribuables à la présence de pathogènes microbiologiques. Néanmoins, le niveau global de salubrité des produits transformés nationaux et importés demeure élevé.

Les taux de conformité aux normes en matière d'étiquetage ont diminué au cours des trois dernières années, qu'il s'agisse des produits nationaux (de 73,6 p. 100 à 65,8 p. 100) ou des produits importés (de 60,6 p. 100 à 55 p. 100). (Voir tableaux 2.2.8 et 2.2.9). L'ACIA entreprend un examen approfondi de ses politiques sur l'étiquetage et de ses activités de contrôle afin d'accroître le taux de conformité aux normes en matière d'étiquetage.

Initiatives – L'Agence favorise l'utilisation de pratiques de gestion efficaces axées sur la science en aidant le secteur de la transformation des aliments à mettre en œuvre le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA).

Tableau 2.2.8 - Taux de conformité des produits transformés – Canada

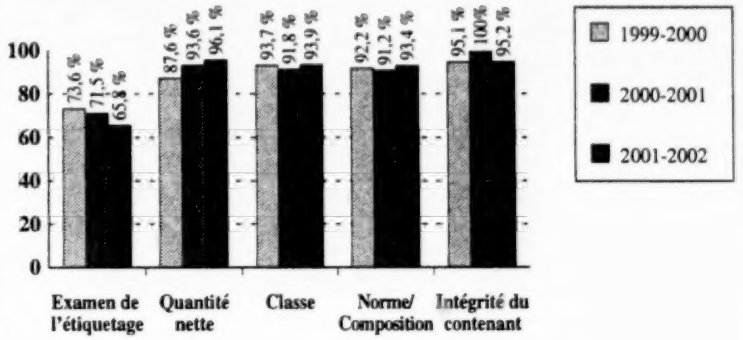
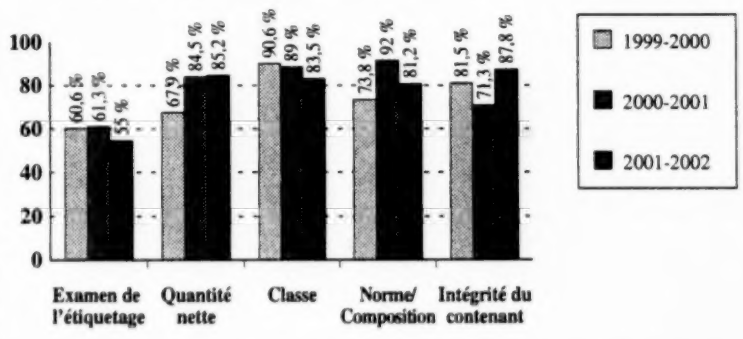


Tableau 2.2.9 - Taux de conformité des produits transformés – Importations



Enquêtes sur la salubrité des aliments

Non seulement l'Agence inspecte la viande, le poisson, les œufs et les fruits et légumes produits dans des établissements agréés par le gouvernement fédéral, mais elle applique les dispositions sur la salubrité des aliments de la *Loi sur les aliments et drogues* relatives à l'inspection, aux enquêtes et aux situations d'urgence (par ex. les rappels) concernant les aliments produits au Canada ou importés.

L'ACIA enquête sur les plaintes des consommateurs et de l'industrie, et affecte des ressources là où les produits et les établissements présentent un risque élevé pour les consommateurs. Deux comités scientifiques techniques suivent un processus structuré qui comprend une analyse annuelle de l'environnement visant à cerner les risques alimentaires potentiels aux

diverses étapes de la filière alimentaire. Partie intégrante du processus, l'Agence examine ensuite le niveau de contrôle de l'industrie et détermine les approches de gestion des risques qui sont les plus susceptibles d'améliorer les mesures de contrôle de l'industrie. Elle élabore annuellement des projets précis qui permettront de gérer les priorités cernées. Pour de plus amples renseignements sur les résumés de projets, il suffit de consulter le site Web de l'ACIA.

Huile de grignons d'olive – À l'automne 2001, l'ACIA a rappelé certaines marques d'huile de grignons d'olive du marché canadien en raison de la présence d'hydrocarbures polycycliques aromatiques, dont certains sont cancérigènes. À la suite du rappel, l'Agence a mis au point un projet de surveillance pour assurer la conformité des produits importés. Le projet est toujours en cours et durant l'année l'ACIA a découvert un seul échantillon non conforme qui a fait l'objet d'un rappel.

Eau embouteillée – L'an dernier, l'Agence a mené un sondage auprès des détaillants pour déterminer le niveau de salubrité de l'eau embouteillée en vente au Canada; un échantillon de 60 produits ont été analysés afin de vérifier s'ils contenaient une certaine bactérie. Les résultats globaux révèlent que les échantillons d'eau embouteillée ne présentaient aucun risque pour la santé. Un seul échantillon a été jugé non conforme, ce qui a donné lieu à un rappel en raison de la présence de la bactérie *Pseudomonas aeruginosa.*

Enrichissement nutritif des préparations pour nourrissons – Au cours de la dernière année, l'Agence a procédé à l'évaluation de fabricants canadiens et d'importateurs de préparations pour nourrissons; tous ont été jugés conformes aux normes. Des échantillons de préparations pour nourrissons ont aussi été analysés pour déterminer si les concentrations en éléments nutritifs étaient conformes. Deux échantillons sur dix ont été jugés non conformes en raison d'une forte concentration en vitamine A, mais les concentrations ne représentaient pas un risque pour la santé; le problème a été réglé avec l'entreprise visée. Tous les échantillons ont été jugés conformes pour ce qui est de la concentration en cuivre, en fer, en vitamine C et en thiamine.

Germes – En 1999, l'ACIA a lancé un projet d'inspection et d'échantillonnage à l'échelle nationale afin d'évaluer les pratiques de fabrication de l'industrie des germes. Sur 55 fabricants de germes, l'Agence en a visité 34 et a prélevé 23 échantillons; 4 échantillons ont été jugés non conformes en raison de la présence de grandes quantités de *E. coli*, et les inspecteurs de l'Agence ont pris des mesures de suivi.

Objectif stratégique : Maîtriser les situations d'urgence ou les incidents relatifs à la salubrité des aliments rapidement et de façon appropriée.

Secteur – L'ACIA est responsable de la diffusion des rappels d'aliments en vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*. La plupart des rappels sont effectués avec la participation volontaire de l'industrie. Il arrive que des Canadiens tombent malade après avoir consommé des aliments insalubres. Parmi les risques auxquels les consommateurs s'exposent, mentionnons : allergènes non déclarés sur les étiquettes des aliments, niveaux insalubres ou dangereux de pathogènes microbiologiques, substances étrangères ou contaminants chimiques.

Rôle de l'ACIA – Le rôle de l'Agence consiste à protéger les consommateurs contre de tels risques. Dans des délais critiques, elle mène des enquêtes sur la salubrité des aliments et procède à des rappels d'aliments. Dans les cas d'épidémie de toxi-infection alimentaire, l'Agence collabore étroitement avec les provinces et Santé Canada afin de déterminer la source de l'épidémie, de retirer du marché les aliments contaminés et de prendre des mesures de suivi afin d'enrayer la cause du problème.

Rendement – L'ACIA a effectué 474 rappels d'aliments en 2001–2002. Il est établi qu'un avis public doit être diffusé dans les 24 heures suivant le moment où l'on décide de rappeler un aliment. L'Agence a respecté ce délai dans tous les cas sauf un; l'avis a été diffusé 26 heures après que la décision a été prise, car il fallait plus de temps pour identifier adéquatement le produit contaminé. Toutefois, la plupart des avis publics ont été diffusés moins de 10 heures après que l'Agence a pris la décision de rappeler le produit.

Dans les 474 cas, les aliments ont été rappelés pour une des raisons suivantes :

• Allergènes non déclarés	54 p. 100
• Contaminants microbiologiques	23 p. 100
• Contaminants chimiques	14 p. 100
• Substances étrangères dans l'alimentation	8 p. 100

L'ACIA a analysé les données statistiques afin de cerner les tendances, et elle a constaté qu'un nombre important de rappels d'aliments en raison de la présence d'allergènes impliquait les mêmes importateurs. L'Agence a entrepris une enquête sur ces récidivistes; elle prend actuellement des mesures ciblées afin d'assurer le respect de la réglementation.

De tous les rappels, 54 p. 100 sont attribuables à la présence d'allergènes. L'analyse des types d'allergènes révèle que la présence non déclarée de lait, de blé ou d'arachides représentent les principales causes de ces mesures. Au cours des deux dernières années, la présence non

déclarée de lait dans les aliments a constitué la première cause de rappel lié aux allergènes, ce qui coïncide avec le moment où l'ACIA a commencé à utiliser la méthodologie permettant de détecter la présence de protéine laitière.

L'Agence examine également les tendances en matière de rappels dans les différents groupes sectoriels. En voici la répartition :

• Produits transformés	72 p. 100
• Viande et volaille	9 p. 100
• Fruits et légumes transformés	7,2 p. 100
• Poisson et fruits de mer	4,9 p. 100
• Produits laitiers	3,6 p. 100
• Fruits et légumes frais	2,6 p. 100
• Miel	0,3 p. 100

Le nombre d'incidents donnant lieu à un rappel d'aliments est sensiblement le même depuis les trois dernières années; cependant, le nombre de rappels a plus que doublé, en raison des mesures de suivi rigoureuses. Un seul incident peut donner lieu à plusieurs rappels, notamment dans le cas d'ingrédients qui sont utilisés dans la fabrication d'autres produits. Dès que l'ACIA cerne un problème concernant la salubrité d'un aliment, elle lance une enquête exhaustive pour veiller à ce que tous les produits contaminés soient retirés du marché.

L'Agence a procédé à plus de 18 000 vérifications de l'efficacité des rappels auprès des détaillants au cours de l'année civile 2001 afin de déterminer si les produits rappelés avaient été retirés du marché. Ses partenaires provinciaux, ont pu en effectuer quelques milliers de plus.

Initiatives – Il y aurait lieu d'améliorer le taux de conformité de l'industrie à l'obligation de retirer du marché les produits faisant l'objet d'un rappel. Selon les vérifications que l'ACIA a pu mener en 2001, 11,4 p. 100 des produits rappelés se trouvaient sur les étagères des détaillants. L'Agence a examiné l'efficacité des rappels et élaborera un projet sur les meilleures pratiques conçu pour rehausser la conformité des détaillants lorsqu'il s'agit de retirer les produits rappelés des étagères.

Une flambée de toxi-infection alimentaire liée à un type de casse-croûte préemballé s'est déclarée à l'échelle nationale au printemps 1998; il a donc fallu enquêter sur plus de 800 cas signalés partout au pays. Les enfants en bas âge étaient les plus touchés. Il s'agissait de l'une

des plus vastes épidémies de toxi-infection alimentaire de l'histoire du Canada. Heureusement, le produit contaminé a vite été repéré et il a été retiré des points de vente immédiatement après la diffusion du rappel. À l'époque, le Bureau du vérificateur général avait vérifié la gestion de cette épidémie de toxi-infection alimentaire et constaté que certains aspects importants de l'intervention avaient donné de bons résultats, d'autres pas. Dans son rapport de 1999, le vérificateur général[4] avait soulevé certaines lacunes, notamment le manque d'échanges de renseignements en temps voulu et la confusion concernant les rôles et les responsabilités des organismes fédéraux et provinciaux participant à l'intervention visant à maîtriser l'épidémie.

Afin de régler les problèmes soulevés par le vérificateur général, l'ACIA a apporté des changements à ses procédures de gestion et d'exploitation en cas d'urgence alimentaire. Elle a notamment mis sur pied le Bureau de la salubrité et du rappel des aliments à Ottawa; mis à jour les accords d'exploitation conclus avec Santé Canada en cas d'urgence alimentaire; amélioré la coordination du système d'intervention en cas d'urgence alimentaire avec les provinces et les territoires; négocié avec Santé Canada et les provinces et territoires un protocole d'intervention en cas d'urgence liée aux flambées de toxi-infections alimentaires et élaboré un processus visant à examiner les mesures de rétablissement après l'urgence au sein de son organisation. Collectivement, ces modifications ont représenté un important progrès en vue de renforcer la capacité d'intervention de l'ACIA en cas d'urgence. Ces améliorations ont également officialisé les relations de travail entre l'ACIA et ses partenaires et ont permis d'établir des mesures d'intervention mieux coordonnées et plus rapides en cas de flambée de toxi-infections alimentaires.

Initiatives – Afin de régler les problèmes actuels et de réduire les risques pour les consommateurs canadiens, l'Agence a élaboré et mis à l'essai des plans d'intervention en cas d'urgence axés sur ses secteurs d'activités. En outre, elle a participé à des projets et à des examens intergouvernementaux, notamment avec la U.S. Food and Drug Administration. En continuant d'élaborer conjointement avec les intervenants des pratiques de gestion des risques et de renforcer les liens avec les associations de consommateurs, l'Agence s'emploie à prévenir les situations d'urgence.

Objectif stratégique : Décourager les pratiques trompeuses.

Secteur – Les activités de l'ACIA visant à réglementer la quantité nette, la composition, l'étiquetage et la publicité des produits alimentaires revêtent une importance particulière pour les Canadiens, car elles protègent les consommateurs contre des pratiques malhonnêtes et

[4] Pour de plus amples renseignements sur le Rapport du vérificateur général du Canada, il suffit de consulter l'adresse www.oag-bvg.gc.ca/domino/rapports.nsf/html/9915cf.html.

Bien que l'ACIA ait réalisé des progrès à l'égard des préoccupations soulevées par le Bureau du vérificateur général, celui-ci n'a pas encore examiné les mesures prises à la suite des recommandations formulées au chapitre 15 de son rapport publié en septembre 1999.

trompeuses, et favorisent une compétition équitable au sein de l'industrie. L'Agence contribue à la conformité des aliments[5] produits ou importés par des établissements qui ne sont pas agréés par le gouvernement fédéral, ainsi que des aliments qui sont fabriqués ou emballés et étiquetés par des détaillants. Ces produits alimentaires représentent environ 34,6 p. 100 des dépenses des Canadiens en matière d'alimentation (excluant les restaurants).

Rôle de l'ACIA – Le rôle de l'Agence consiste à protéger les Canadiens contre des pratiques commerciales malhonnêtes en administrant les dispositions relatives aux cas de fraude et à l'étiquetage du *Règlement sur les aliments et drogues* et du *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*, et en appliquant ces règlements aux produits alimentaires importés et produits au pays à l'étape de la fabrication, de l'importation et de la vente au détail. L'Agence cible les produits et les établissements présentant un risque élevé, inspecte et analyse les aliments, et évalue les systèmes de contrôle de l'industrie.

Rendement – Au cours de 2001-2002, l'ACIA a entrepris un certain nombre de projets visant à protéger les consommateurs contre des pratiques commerciales malhonnêtes en établissant et en faisant respecter des normes relatives à l'exactitude des renseignements figurant sur les produits alimentaires, que ceux-ci soient d'origine canadienne ou importés. Les inspecteurs de l'ACIA ont continué de cibler les produits et les établissements présentant un risque élevé. Voici des exemples de projets entrepris par l'ACIA.

Nutrition sportive – Les produits de nutrition sportive comprennent les aliments sous forme de poudres, de tablettes et de boissons qui sont consommés comme suppléments nutritifs pour améliorer la performance, notamment l'augmentation du volume et de la définition musculaire. L'an dernier, l'ACIA a analysé la composition de 191 échantillons; le taux de conformité était de 5,8 p. 100. Elle a aussi vérifié les étiquettes de 226 échantillons; seulement 4,4 p. 100 des échantillons étaient conformes aux normes. La stratégie prévue par l'Agence pour 2002-2003 consiste à entreprendre des inspections à tous les niveaux de distribution et à communiquer ses inquiétudes aux détaillants, en plus de fournir conseils et avis en ce qui a trait à l'établissement de mesures de contrôle de la qualité.

Falsification du bœuf haché – Le bœuf haché représente environ 35 p. 100 du nombre total de ventes de bœuf. Selon les règlements fédéraux, le « bœuf haché » doit être composé exclusivement de bœuf. Par ailleurs, la viande hachée qui contient des espèces étrangères peut poser un risque pour les personnes souffrant d'allergies. Voilà pourquoi il est interdit de fabriquer des produits de bœuf haché qui contiennent des espèces étrangères.

Au cours des deux dernières années, 737 échantillons de bœuf haché de commerçants indépendants et de chaînes de magasins ont été analysés. Voici le taux de non-conformité lié à ces échantillons :

[5] Pains, pâtes, céréales, sauces, sauce à salade, condiments, sucre, chocolat, bonbons, café, thé, margarine, huile à friture, repas et desserts surgelés, assaisonnements, croustilles, crème-dessert, boissons gazeuses, etc..

Exercices	N^bre d'échantillons	N^bre de produits falsifiés*	%
2001–2002	530	24	4,5
2000–2001	207	43	20,8

* Compte tenu que l'échantillonnage de produits auprès des détaillants est effectué en fonction des problèmes soupçonnés, les données susmentionnées n'indiquent pas la tendance générale du marché en matière de conformité.

Les magasins qui n'étaient pas conformes à la lumière des résultats de la première analyse ont reçu une lettre d'avertissement. Des échantillons officiels ont été prélevés afin que des poursuites puissent être intentées en cas de récidive. À la suite de ces activités de contrôle d'application de la réglementation, de nombreux grands magasins ont mis en place de nouvelles procédures de contrôle, et le taux de conformité s'est accru. Toutefois, une surveillance permanente est nécessaire, plus particulièrement dans les petits magasins indépendants situés dans des régions rurales.

Falsification de l'huile d'olive – La falsification peut comprendre l'ajout d'huiles de substitution de moindre qualité. Étant donné qu'il est impossible pour les consommateurs de savoir quels produits ont été falsifiés, les laboratoires de l'ACIA analysent des échantillons pour détecter ce type de pratique illégale. Voir ci-contre les résultats obtenus au cours des huit dernières années :

Exercices	N^bre de marques échantillonnées	N^bre de marques de produits falsifiés*	%
2001–2002	44	4	9,1
2000–2001	23	0	0
1999–2000	72	4	5,6
1998–1999	55	8	14,5
1997–1998	66	14	21,2
1996–1997	45	9	20
1995–1996	44	7	15,9
1994–1995	41	15	36,6

* Compte tenu que l'échantillonnage de produits auprès des détaillants est effectué en fonction des problèmes soupçonnés, les données susmentionnées n'indiquent pas la tendance générale du marché en matière de conformité.

Dès qu'un produit falsifié est détecté, celui-ci est saisi, et une accusation est portée afin que l'entreprise responsable veille à ce que les produits répondent à toutes les exigences réglementaires du Canada. L'ACIA continuera à analyser des échantillons et à poursuivre toute entreprise qui contrevient à la réglementation en falsifiant l'huile d'olive.

Plaintes de consommateurs – En 2001-2002, les agents de l'ACIA ont enquêté sur 1 539[6] plaintes de consommateurs et ont répondu à plus de 15 000 demandes de renseignements. Ils ont également procédé à 1 295 inspections de produits à l'étape de la fabrication et de l'importation, ainsi qu'à 2 283 inspections aux points de vente au détail.

Outre les inspections des systèmes et des produits alimentaires menées pour vérifier les pratiques concernant la quantité nette, la composition, l'étiquetage et la publicité, l'ACIA a effectué 4 300 analyses en laboratoire de près de 1 700 produits pour déterminer la composition, la falsification soupçonnée de produits, la présence d'allergènes et l'utilisation de renseignements nutritionnels trompeurs ou de fausses allégations. Elle a aussi mené 6 417 examens d'étiquettes avant la mise en marché pour veiller à ce que celles-ci soient conformes avant la production et la distribution.

Pour assurer le respect de la réglementation, l'Agence a notamment retiré du marché 368 lots de produits non conformes et entamé un certain nombre de poursuites, dont 32 ont été conclues de façon satisfaisante.

Santa Maria Foods Corporation

Le 21 novembre 2000, l'ACIA a lancé une enquête et a porté des accusations contre la Santa Maria Foods Corporation, le plus important distributeur d'aliments italiens en Amérique du Nord, pour avoir modifié des dates de péremption de viandes, d'huiles d'olive, de pâtes et de fromages.

Le 26 juillet 2001, la Santa Maria Foods Corporation de Delta (Colombie-Britannique) a plaidé coupable devant la cour provinciale de la Colombie-Britannique à un chef d'accusation pour avoir enfreint la *Loi sur l'inspection des viandes* et à deux chefs d'accusation pour avoir enfreint la *Loi sur les produits agricoles au Canada*. La société s'est vu imposer une amende de 100 000 $ au total en vertu des deux lois pour avoir fait un faux usage des légendes d'inspection des viandes, pour avoir retirer les numéros de lot du fabricant et pour avoir modifié la date de péremption de fromages.

Alimentation au détail – Les taux de conformité des aliments produits à des points de vente au détail (p. ex. viande, légumes ou produits déli emballés à l'épicerie) sont illustrés au tableau 2.2.10. Le taux de conformité aux normes d'emballage semble s'améliorer, mais le taux de conformité des produits fabriqués ou emballés au détail est demeuré relativement stable au cours des trois dernières années.

Les inspecteurs de l'ACIA adoptent une approche axée sur les risques qui cible les produits et les établissements que l'on soupçonne de contrevenir aux règlements. Grâce à des inspections ciblées, un important pourcentage de produits inspectés ont été jugés non conformes. Par conséquent, ces données n'indiquent pas le taux moyen de conformité des produits sur le marché, mais elles servent comme outil de mesure de rendement du programme.

[6] L'augmentation du nombre de plaintes des consommateurs et de l'industrie reçues par rapport aux années précédentes est principalement attribuable à l'augmentation de la variété et du volume de produits importés, qui proviennent d'un nombre sans cesse croissant de pays étrangers.

Le nombre de lots de produits alimentaires ayant fait l'objet d'un examen entre 1999-2000 et 2001-2002 a diminué en raison de l'augmentation du temps consacré à l'examen des étiquettes, aux demandes de renseignements, à la formation des inspecteurs et aux enquêtes en cas d'urgence alimentaire.

C'est l'étiquetage toutefois qui constitue la principale raison pour laquelle des produits fabriqués ou emballés et étiquetés au détail ont été rejetés.

Aliments produits au pays – Les taux de conformité des produits provenant d'usines canadiennes de transformation des aliments (conserverie, fabricants d'aliments surgelés, etc.) figurent au tableau 2.2.11. Les taux de conformité des produits canadiens au chapitre de la quantité nette et de la composition continuent de s'améliorer par rapport aux années précédentes, mais la baisse du taux de conformité aux normes d'étiquetage est attribuable à l'accent mis en 2001-2002 sur les fabricants et les groupes sectoriels présentant des taux de conformité inférieurs à la moyenne. Le taux de conformité à la réglementation relative à la

Tableau 2.2.10 Taux de conformité des aliments produits à des points de vente au détail

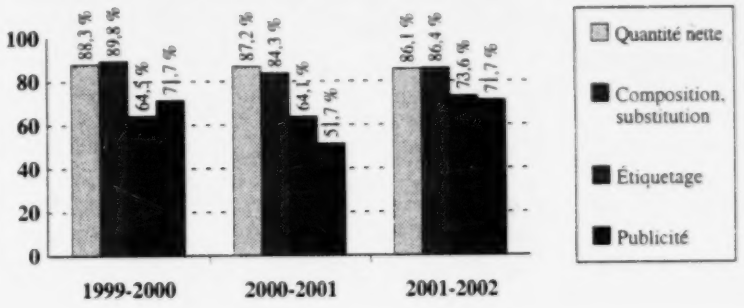
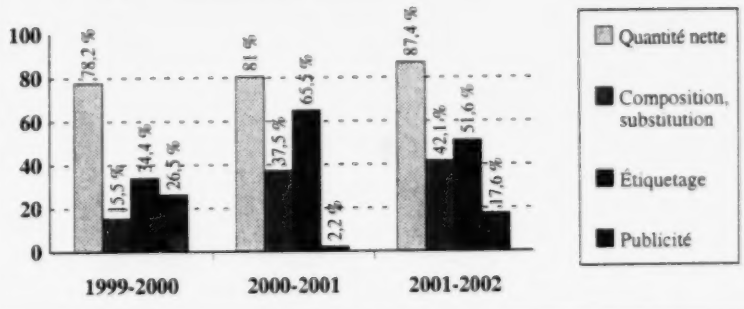


Tableau 2.2.11 Taux de conformité des produits alimentaires provenant d'usines canadiennes de transformation des aliments

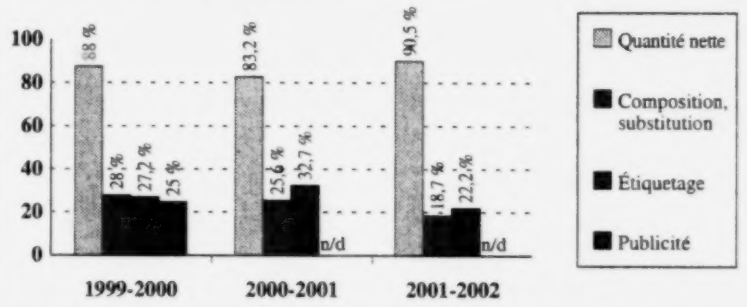


publicité est faible, car l'Agence mène une inspection seulement si une plainte est déposée. Un projet de vérification de la conformité qui ciblera les stations de radio et de télévision sera mis en œuvre en 2002-2003.

C'est l'étiquetage toutefois qui constitue la principale raison pour laquelle des produits provenant d'une usine de transformation canadienne ont été rejetés.

Produits importés – Les taux de conformité aux normes de composition et d'étiquetage des produits importés continuent de chuter (voir tableau 2.2.12), en raison de l'augmentation de la variété et du volume des produits alimentaires provenant de tous les pays du monde.

Tableau 2.2.12 Taux de conformité des produits alimentaires importés



Afin d'améliorer la conformité des produits importés, l'ACIA :

- incite les importateurs à mettre sur pied des systèmes de contrôle garantissant que les aliments importés répondent à la réglementation canadienne avant d'être mis sur le marché;
- élabore des stratégies d'inspection qui mettent actuellement l'accent en 2002-2003 sur les produits présentant de faibles taux de conformité et sur les importateurs responsables de ces produits;
- prépare des documents d'information à l'intention des négociants.

C'est l'étiquetage toutefois qui constitue la principale raison pour laquelle des produits importés ont été rejetés.

2.3 Santé des animaux

Résultat stratégique : Protection des ressources zoosanitaires comme fondement à la santé des animaux et à la sécurité du public.

Part importante de l'industrie canadienne de la production alimentaire, le secteur de l'élevage génère près de la moitié des recettes agricoles au Canada. En effet, le cheptel bovin compte 14,6 millions de têtes (2,2 millions de bovins laitiers et 12,4 millions de bovins de boucherie), 12,2 millions de porcs et près d'un million de moutons. Les produits de l'aviculture, pour leur part, sont évalués à environ 1,6 milliard de dollars.

La protection de cette précieuse ressource est essentielle à la production alimentaire. En effet, les maladies animales peuvent non seulement menacer la santé des Canadiens, mais aussi provoquer des pertes de plusieurs millions de dollars. Le fait que le Canada ait la réputation d'être exempt de certaines maladies graves rehausse la qualité marchande des animaux, des produits et sous-produits carnés sur les marchés internationaux.

Programmes de santé animale

- Santé des animaux
- Aliments du bétail

Rôle de l'ACIA – Pour assurer la sécurité publique, l'Agence effectue des inspections et dispose de programmes de surveillance et d'analyse visant à prévenir et à freiner la propagation des zoonoses, maladies animales transmissibles aux humains.

La protection des ressources animales commence bien avant la mise en marché des animaux destinés à l'alimentation. L'Agence exécute des programmes dans les domaines de l'hygiène vétérinaire et de l'élevage pour empêcher l'entrée d'agents pathogènes exotiques ainsi que la transmission de certaines maladies animales indigènes.

Elle réglemente également le transport sans cruauté des animaux et aide à préserver la qualité des moyens de production dans le secteur de l'élevage en réglementant les aliments du bétail et les produits biologiques vétérinaires[7].

L'Agence a poursuivi l'application des programmes visant à entretenir la compétence technique de son personnel. L'an dernier, ses programmes de formation ont porté principalement sur la préparation à l'apparition éventuelle d'une maladie animale exotique, le transport sans cruauté des animaux et le Programme canadien d'identification des bovins.

[7] Par produits biologiques vétérinaires, on entend les vaccins, les trousses de diagnostic et les produits d'immunoglobuline que l'on utilise pour le bétail, la volaille, les animaux de compagnie et les poissons.

Principaux partenaires – L'ACIA travaille avec d'autres pour protéger les ressources animales. Ses partenaires principaux comprennent :

Ministères et agences du gouvernement fédéral – L'Agence travaille en étroite collaboration avec d'autres partenaires du gouvernement fédéral afin de partager les conseils d'experts, d'élaborer les politiques de réglementation et de définir les normes, et d'encourager la coopération dans la recherche.

Gouvernements provinciaux – Au niveau provincial, elle travaille avec les ministères de l'Agriculture, des Pêches et de l'Environnement. Les activités entreprises avec ces partenaires reflètent celles réalisées avec les ministères et les agences du gouvernement fédéral.

Intervenants non gouvernementaux – En partenariat avec les producteurs en agroalimentaire nationaux et autres, l'ACIA travaille à la révision, à l'élaboration et à la mise en application de politiques et de programmes sur la santé des animaux. Le Comité consultatif canadien sur la santé des animaux (CCCSA) est l'un des principaux mécanismes de ce travail. L'Agence travaille aussi avec des associations précises axées sur des produits et avec un certain nombre d'autres associations non particulièrement axées sur des produits, dont des associations pour le bien-être des animaux et des groupes environnementaux.

Établissements de recherche – L'Agence collabore avec les écoles de médecine vétérinaire afin de reconnaître les directions stratégiques de la recherche scientifique et d'élaborer un programme national d'études reflétant les besoins actuels et futurs en matière de réglementation de la science et de la médecine vétérinaire.

Organismes internationaux et partenaires commerciaux – L'ACIA travaille avec un certain nombre d'organismes et de comités internationaux dans le but d'exercer une influence sur l'élaboration des règlements fondés sur des données scientifiques en matière de santé des animaux à l'échelle internationale; de collaborer à l'élaboration d'objectifs et de stratégies de réglementation et de traiter de problèmes communs. Parmi les principaux comités et organismes, on compte : la Quadrilatérale sur la santé des animaux (Canada, États-Unis, Nouvelle-Zélande et Australie), le Comité nord-américain de la santé animale (Canada, États-Unis et Mexique), l'Office international des épizooties (OIE) et ses commissions spéciales, et les comités de l'OMC et de l'ALÉNA sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires. L'Agence travaille aussi au niveau bilatéral avec d'autres gouvernements nationaux sur des questions reliées aux normes et aux exigences en matière de santé des animaux.

Défis à relever et risques – La dissémination à l'échelle planétaire de maladies animales (dont certaines posent une menace potentielle à la santé des êtres humains) et un certain nombre de nouveaux agents pathogènes constituent une menace d'introduction au Canada de plus en plus importante. Les incidents des dernières années en ce qui concerne les épidémies d'encéphalopathie bovine spongiforme (EBS, maladie de la vache folle) et de fièvre aphteuse

en Europe, la présence de substances toxiques comme des dioxines dans des produits d'équarrissage en Belgique et les récents attentats terroristes aux États-Unis soulignent la nécessité d'améliorer les interventions en cas d'urgence ainsi que les mesures de biosécurité. Le Canada est confronté à une menace de plus en plus grande d'introduction accidentelle ou délibérée de maladies animales sur son territoire. La libéralisation du commerce, les nouveaux marchés et les changements dans les habitudes de consommation des aliments participent à la gravité de cette menace. Peu importe son mode d'introduction, une épidémie majeure aurait des répercussions économiques et sociales considérables pour le Canada. Par exemple, les coûts reliés à une épidémie de fièvre aphteuse au Canada pourraient atteindre les 30 milliards de dollars (d'après des chiffres résultant de l'épidémie de fièvre aphteuse survenue l'an dernier au Royaume-Uni), si l'on tient compte de l'abattage des animaux, de leur élimination, de la décontamination des fermes, des compensations pour les animaux perdus, des pertes commerciales locales et internationales et de la baisse du tourisme.

L'ACIA doit continuer de réagir efficacement aux nouvelles sciences, y compris le développement de la recherche en matière de dépistage précoce des maladies, les méthodes de mise à l'épreuve, les traitements et la production d'aliments du bétail. Ces progrès pousseront l'Agence à modifier continuellement ses programmes de contrôle des maladies et à faire en sorte qu'elle soit capable de réglementer efficacement ces produits.

Les inquiétudes de nature scientifique ayant trait aux produits d'équarrissage et aux déchets ont été portées à l'avant-scène. Un examen des systèmes de réglementation sera nécessaire afin qu'ils demeurent efficaces pour résoudre ces nouveaux problèmes.

Pour protéger la santé des animaux, l'ACIA s'appuie sur deux programmes : la Santé des animaux (en vertu de la *Loi sur la santé des animaux*) et les Aliments du bétail (en vertu de la *Loi relative aux aliments du bétail*). Ces programmes mettent l'accent sur les activités stratégiques suivantes :

- Restreindre l'entrée et la propagation des maladies animales réglementées.
- Lutter contre les zoonoses.
- Satisfaire aux exigences scientifiques d'autres gouvernements en matière de santé animale et contribuer à l'élaboration de méthodes et de marches à suivre convenues conjointement.
- Veiller à ce que les aliments du bétail respectent les lois, règlements et normes du gouvernement fédéral.

Dans le cadre de la *Loi sur la santé des animaux* et de la *Loi relative aux aliments du bétail*, 203 cas de non-conformité ont fait l'objet d'une enquête, ce qui a mené à 30 poursuites et à 17 condamnations. La valeur des amendes imposées par les tribunaux s'est élevée à 37 050 $. Les condamnations portaient sur les mauvaises conditions de transport des animaux, l'omission de soumettre à l'inspection des produits à haut risque et la vente d'aliments du bétail contenant des ingrédients non déclarés.

Ressources consacrées au secteur d'activité (2001–2002)

Dépenses totales (en millions de $)	**162,2**
Droits d'utilisation perçus disponibles (en millions de $)	**8,0**
Ressources humaines (ETP) * ETP = Équivalents temps plein	**979**

* Les données relatives aux ETP reposent sur des chiffres établis pour l'ensemble de l'année. Les employés ayant travaillé à temps partiel ou une partie de l'année font partie de la formule de calcul. Au 31 mars 2002, l'Agence comptait 5 467 employés à temps plein et à temps partiel.

Réalisations

Objectif stratégique : Surveiller l'introduction et la propagation au pays des maladies animales faisant l'object d'une réglementation.

Secteur – En tant que pays membre de l'Office international des épizooties (OIE), qui en compte plus de 150 et qui constitue l'organisme mondial de référence en matière de normalisation de la santé animale, le Canada contribue à l'effort déployé à l'échelle mondiale pour lutter contre certaines maladies du bétail.

Toutes les maladies de la liste A[8] ont été intégrées en 2001 au Règlement sur les maladies déclarables de l'ACIA.

Les maladies de la liste B[9] qui préoccupent le Canada sont incluses dans son règlement. D'autres maladies de la liste B n'ont jamais été signalées sur le territoire, le climat étant peu propice à leur propagation. Pour connaître la liste des maladies déclarables, il suffit de consulter l'adresse **www.inspection.gc.ca/francais/reg/regf.shtml**.

L'importation d'animaux augmente le risque que des maladies entrent au Canada et se propagent dans le cheptel. C'est pourquoi l'ACIA a entrepris des négociations avec les pays exportateurs pour établir des conditions d'importation scientifiques qui protégeront le bétail tout en respectant les ententes commerciales internationales.

[8] Les maladies de la liste A doivent être signalées aux pays membres de l'OIE dans les 24 heures suivant leur diagnostic. Ces maladies transmissibles sont capables de se propager de manière fulgurante et désastreuse au-delà des frontières nationales. Elles ont de graves conséquences sur le plan socio-économique ou pour la santé publique et perturbent le commerce international des animaux et de leurs produits.

[9] Les maladies de la liste B sont des maladies transmissibles qui ont de sérieuses conséquences sur le plan socio-économique ou pour la santé publique à l'intérieur d'un pays et qui se répercutent de façon non négligeable sur le commerce international des animaux et de leurs produits.

Rôle de l'ACIA – L'Agence voit à l'application de centaines de protocoles[10] relatifs au commerce d'animaux, aux produits et sous-produits carnés avec le monde entier. En 2001-2002, les protocoles d'importation du Canada ont continué de protéger le bétail contre les maladies associées à ce commerce. Pour établir les conditions d'importation, ses fonctionnaires prennent en considération les facteurs suivants : le pays d'origine; l'espèce ou la marchandise importée; les traitements qu'elle a subis, son mode de transformation et son utilisation finale; les normes internationales, l'information sur les maladies et les obligations internationales contractées selon les règles de l'Organisation mondiale du commerce (OMC), ainsi que le résultat des consultations avec d'autres fonctionnaires, ministères, gouvernements et avec l'industrie. Certaines importations doivent également satisfaire aux exigences d'autres partenaires fédéraux. Ainsi, Environnement Canada applique des conditions pour le bétail non traditionnel, tandis que Santé Canada en impose pour les marchandises préoccupantes pour la santé humaine. Le commerce des espèces animales menacées d'extinction est assujetti aux conditions de délivrance des permis prévues par la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction (CITES).

L'OIE classifie les maladies comme le montre le tableau ci-dessous.

Exemples de maladies de la liste A et de la liste B de l'OIE :

Liste A
- fièvre aphteuse
- maladie de Newcastle
- fièvre catarrhale du mouton
- maladie vésiculeuse du porc
- peste porcine africaine
- clavelée et variole caprine

Liste B
- rage
- brucellose bovine
- tuberculose bovine
- cysticercose bovine
- encéphalopathie spongiforme des bovins

Pour obtenir la liste complète, il suffit de consulter le site Web de l'OIE à : <www.oie.int>.

Les conditions d'importation font l'objet d'une révision lorsque le statut sanitaire d'un pays change ou que des percées scientifiques se répercutent sur les politiques canadiennes. Depuis 1996, le Canada a modifié trois fois sa politique d'importation relativement à l'encéphalopathie spongiforme des bovins (ESB). À l'heure actuelle, il n'autorise l'importation d'animaux, de produits carnés et de produits biologiques vétérinaires que de pays qui ont été désignés exempts d'ESB après une évaluation scientifique des risques.

[10] « Protocole » renvoie aux conditions sanitaires établies négociées entre les pays pour assurer le commerce des animaux, des produits animaux et du matériel génétique. Les protocoles sont conçus pour respecter les ententes commerciales internationales et reposent sur des données scientifiques.

L'entrée de tous les animaux, produits ou sous-produits carnés et produits biologiques vétérinaires importés passant par les 121 postes de douane (neuf aéroports internationaux et 112 postes frontaliers canado-américains) est contrôlée par un processus de vérification des employés de l'Agence pouvant comprendre une inspection, qui vise à assurer le respect des conditions d'importation.

Rendement – Avec l'aide de l'Agence des douanes et du revenu du Canada, l'ACIA a efficacement contrôlé l'entrée de plus de 24 millions d'animaux de ferme (bovins, chevaux, bisons, chèvres, porcs, moutons, volailles, etc.) et d'environ 290 000 embryons et doses de sperme. Seuls quelque 10 000 animaux de ferme entrent au Canada à partir de pays autres que les États-Unis. Quant à la majorité des importations animales provenant de ce pays (99 p. 100), il s'agit de volailles, qui sont considérées comme une marchandise peu susceptible de provoquer des risques. De plus, la volaille américaine ne peut être importée au Canada que si elle est accompagnée d'un certificat du département de l'Agriculture des États-Unis attestant que les envois satisfont aux conditions d'importation du pays. Les ressources que l'ACIA consacre à l'inspection ciblent les marchandises à risque élevé qui peuvent manifester des signes cliniques de maladie. Les protocoles ou les conditions d'importation régissant l'entrée de ces envois à risque élevé peuvent comprendre la délivrance de permis, des analyses avant et après entrée, la mise en quarantaine et la certification des exportations. Pour la plupart des animaux vivants originaires de pays autres que les États-Unis, une période de quarantaine de 30 jours est imposée et appliquée par l'Agence.

Dans les cas où une cargaison d'animaux ne respecte pas les conditions d'importation et risque de menacer le statut zoosanitaire du Canada, l'Agence peut lui refuser l'entrée au pays ou ordonner sa destruction.

Sur les 24 millions d'animaux de ferme importés en 2001, 253 346 ont été mis en quarantaine conformément aux exigences de l'Agence, et celle-ci a refusé l'entrée à 764 animaux et à 8 000 doses de sperme parce qu'ils ne satisfaisaient pas à ces conditions d'importation. Bien que le nombre d'animaux refusés soit faible, ces chiffres correspondent aux résultats des dernières années. Pour ce qui est des doses de sperme refusées, le taux de rejet a également été très bas.

En 2001, l'ACIA a suspendu les permis d'importation visant les animaux sur pied, les embryons, le sperme et les produits carnés en provenance de pays qui signalaient des foyers de fièvre aphteuse, soit le Royaume-Uni, la France, les Pays-Bas, l'Irlande, l'Argentine, l'Uruguay et le Brésil.

Parmi les mesures prises à l'échelle mondiale pour réagir à la propagation de l'ESB, l'ACIA a interdit l'importation de produits de boeuf du Brésil qui ne satisfaisaient pas aux conditions d'importation canadiennes. Par ailleurs, à la suite de la confirmation de la présence de cette maladie au Japon, l'Agence a commencé à retracer les bovins d'origine japonaise qui ont été importés des États-Unis.

Dans le cadre du programme relatif aux produits biologiques vétérinaires, elle a, en 2001, homologué 73 nouveaux produits – comparativement à 66 l'an dernier – portant ainsi à 683 le nombre de produits vétérinaires homologués au Canada. Ces produits sont soit fabriqués ici dans l'une des 17 usines de fabrication soit importés par l'un des 56 importateurs ou distributeurs commerciaux selon un système d'autorisation ou d'octroi de permis annuel. Le délai moyen nécessaire à l'examen d'une nouvelle demande, qui était estimé à 231 jours en 1999 s'est stabilisé en 2000 à 143 jours. Il est maintenant de 150 jours.

En 2001, l'ACIA a reçu 1 661 rapports sur des réactions indésirables soupçonnées, soit 9 p. 100 de plus que l'année précédente. Cette augmentation révèle une sensibilisation accrue de la population et des médecins vétérinaires en pratique privée.

Les programmes de lutte contre les maladies mis en oeuvre par ses soins visent à empêcher ou à atténuer les effets des épizooties. Ainsi, en ce qui concerne l'encéphalopathie des cervidés, qui a été découverte pour la première fois au Canada en 1996 chez des wapitis d'élevage, le programme national d'éradication fait appel à la collaboration des gouvernements fédéral et provinciaux, de l'industrie des cervidés, des collèges de médecine vétérinaire et des médecins vétérinaires praticiens. Au 31 mars 2002, 39 troupeaux infectés par cette maladie avaient été reconnus et détruits tandis que deux autres avaient été mis en quarantaine. Parmi les quelque 7 500 cervidés euthanasiés provenant de troupeaux infectés ou d'un lieu visé par une enquête de retraçage en aval, 226 ont donné des résultats positifs. Parmi eux, seuls 22 manifestaient des signes neurologiques cliniques. Jusqu'en février 2002, époque où un seul cas a été décelé en Alberta, l'épidémie d'encéphalopathie des cervidés ne sévissait que chez les wapitis d'élevage de la Saskatchewan. Le cas, qui fait présentement l'objet d'une enquête, ne semble pas être lié au foyer survenu dans cette province. Bien que la maladie soit considérée comme maîtrisée, l'ACIA continue de surveiller la situation. De plus, les gouvernements provinciaux du Manitoba, de l'Alberta et de la Saskatchewan ont chacun mis en place un programme complémentaire à celui de l'Agence, qui vise à dépister les troupeaux infectés. Celle-ci a également implanté un programme de certification des troupeaux afin de permettre aux exportateurs de wapitis canadiens de satisfaire aux exigences d'exportation.

Le gouvernement et l'industrie continuent de travailler conjointement à améliorer le respect des dispositions du *Règlement sur la santé des animaux* régissant le transport des bêtes. Ces dispositions visent à répondre aux besoins des animaux transportés, qu'il s'agisse de nourriture, d'eau ou de repos. Ainsi, le transport des pondeuses de réforme a été amélioré depuis 1999 grâce au travail d'un comité mixte des secteurs public et privé, qui a élaboré des lignes directrices recommandées pour l'acquisition, la manutention et le transport de ces oiseaux. Grâce à ce travail, le pourcentage de mortalité dans les chargements livrés aux établissements enregistrés au fédéral a diminué, de 2,1 p. 100 qu'il était en 1995 et en 1996, à 1,6 p. 100 et 1,5 p. 100 en 2000 et en 2001 respectivement.

Dans l'ensemble, le contrôle de l'entrée et de la propagation au pays des maladies animales réglementées demeure un défi constant.

Initiatives – En 2001, l'ACIA a mené une vaste campagne de sensibilisation de la population pour empêcher l'entrée de la fièvre aphteuse à partir des pays infectés et a resserré l'inspection aux postes frontaliers en ciblant les vols internationaux, l'équipement de ferme, les véhicules nouveaux et usagés, les véhicules militaires et les effets personnels d'immigrants. Cette maladie n'a pas été signalée au Canada depuis 1951, et le pays a conservé son statut « exempt de fièvre aphteuse »[11] . Néanmoins, étant donné la forte contagiosité de la maladie, l'Agence doit continuer d'être vigilante.

En septembre 2001, l'ACIA, en collaboration avec les gouvernements de l'Ontario et du Québec, l'Association canadienne des éleveurs de bovins et le Conseil canadien du porc, a organisé un congrès sur la fièvre aphteuse afin de cerner les problèmes fondamentaux et les solutions en vue de l'application d'un plan commun de gestion des situations d'urgence à l'intention de tous les intervenants.

On croit que l'épizootie de fièvre aphteuse survenue en Grande-Bretagne en 2001 est due au fait que l'on a servi aux animaux des matières résiduelles comestibles (MRC). L'ACIA, après avoir examiné le programme relatif aux MRC portant sur l'alimentation de porcs et de volailles avec des déchets alimentaires commerciaux, a décidé de ne plus délivrer de permis autorisant l'alimentation des animaux avec des MRC contenant de la viande. Parmi les nombreuses initiatives visant à rehausser sur la préparation aux situations d'urgence, l'ACIA élabore actuellement une base de données visant la gestion des urgences pour faire face à un scénario d'apparition d'une maladie animale exotique.

La surveillance des encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST), comme la tremblante et l'ESB, demeure une priorité de l'ACIA. En 2001, elle a modifié le programme de lutte contre la tremblante de manière à exiger le prélèvement d'échantillons à des fins de diagnostic pour tout animal âgé de plus de 12 mois qui meurt sur les lieux où cette maladie a été diagnostiquée. En ce qui concerne le dépistage de l'ESB, même si le Canada en est exempt, l'ACIA augmente l'échantillonnage des populations ciblées, comme les animaux qui arrivent couchés à l'abattoir et les bêtes mortes, afin de satisfaire les modifications apportées aux normes internationales.

L'ACIA se préoccupe du transport du bétail non ambulatoire[12]. Elle travaille avec les intervenants pour réaliser un consensus sur la manutention et le transport de ces bêtes et sur la définition de « apte au transport ». Comme première étape dans ce processus, l'Agence a réalisé en 2001 une enquête sur les animaux non ambulatoires qui sont arrivés dans 19 abattoirs et dans trois marchés aux enchères de bétail. Sur les 7 382 bêtes visées par l'enquête (dont 90 p. 100 étaient des bovins laitiers), 37 p. 100 ont été condamnées. Ce taux élevé de condamnation inquiète l'Agence qui a signalé le problème à l'industrie. Elle a également lancé une enquête sur les animaux non ambulatoires, qui porte essentiellement sur les porcs.

---

[11] Pour des précisions sur le statut sanitaire, il suffit de consulter le site Web de l'OIE à : <www.oie.int/fr/info/fr_statut.htm>.

[12] Animaux incapables de se tenir debout sans aide ou de se déplacer sans être traînés ou transportés.

Objectif stratégique : Maîtriser les maladies animales transmissibles aux humains.

Secteur – Il existe un certain nombre de maladies qui se transmettent des animaux aux humains. Ces zoonoses peuvent comporter des risques importants pour la santé.

Rôle de l'ACIA – L'Agence protège la santé humaine contre les zoonoses en effectuant des épreuves diagnostiques et en mettant en place des activités de surveillance et de lutte visant à enrayer ces maladies. L'ACIA participe au bien-être des Canadiens en assurant une expertise diagnostique et en contrôlant et en éliminant les maladies chez les animaux qui entrent en contact avec des humains. La fièvre charbonneuse, la tuberculose, la brucellose, la rage et l'infection par le virus du Nil occidental sont des zoonoses connues. Les animaux qui abritent les bactéries *E. coli* et *Salmonella* ne présentent pas de signes cliniques, mais ces organismes, lorsqu'ils sont transmis aux humains, peuvent affecter sensiblement la santé de ces derniers.

Pour certaines maladies peu fréquentes, par exemple la fièvre charbonneuse, les mesures de lutte prises par l'ACIA sont enclenchées par un rapport de signalement de cas. Pour d'autres maladies, comme la tuberculose, la surveillance est constante, car cette maladie est sur le point d'être enrayée chez les bovins et les bisons d'élevage canadiens. Dans le cadre de cette activité d'éradication, l'ACIA a découvert un réservoir de tuberculose dans la faune du parc national du Mont-Riding et elle est en voie de modifier en conséquence sa politique de lutte contre la maladie. Elle a dressé un plan pour repenser son programme de lutte contre la tuberculose bovine et s'est donné comme objectif d'enrayer cette maladie du territoire canadien.

Rendement – Bien que le Canada se soit déclaré exempt de brucellose en 1985, les analyses de dépistage ont continué en 2001 sur 75 006 bovins. Sept animaux suspects ont été décelés, mais l'enquête a abouti à des résultats négatifs.

Même si d'autres instances, notamment les gouvernements provinciaux, ont la responsabilité de lutter contre la rage dans la faune, la menace pour les humains et le bétail demeure. En 2001, l'ACIA a analysé 14 654 échantillons pour le dépistage de cette maladie. C'est nettement plus que l'année précédente (8 762), augmentation largement attribuable aux enquêtes menées par les provinces de l'Ontario (4 790) et du Québec (221) à la suite de l'incursion à partir des États-Unis de la souche de rage du raton laveur dans certaines parties de ces provinces et au Nouveau-Brunswick. Huit pour cent des cas positifs ont été découverts chez le bétail tandis que les chats et les chiens comptent pour 4 p. 100 des cas confirmés. La diminution du nombre de cas positifs de rage, qui sont passés de 770 en 2000 à 444 en 2001, tient à la baisse des cas signalés chez les mouffettes au Manitoba et en Saskatchewan (qui est tombé, de 404 en 2000, à 124 en 2001).

Aucune zoonose, comme la rage, n'a été signalée chez les humains l'an dernier, contrairement à d'autres de ces maladies, comme les bactéries du genre *Salmonella* et les infections à *E. coli*.

Initiatives – L'Agence tentera de tisser des liens plus étroits avec les établissements de santé publique pour obtenir de l'information sur leurs fréquences de manière à contrôler les maladies transmissibles aux humains.

Objectif stratégique : Satisfaire aux exigences zoosanitaires scientifiques d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de méthodes et de processus opérationnels approuvés conjointement.

Secteur – Les exportations canadiennes d'animaux sains ainsi que de produits et sous-produits carnés de qualité supérieure contribuent à notre prospérité. Le Canada a exporté dans divers pays plus de 15 millions de volailles et d'animaux de ferme vivants.

Rôle de l'ACIA – L'Agence facilite l'exportation d'animaux et de matériel génétique animal canadiens en négociant des protocoles avec d'éventuels partenaires commerciaux étrangers. Elle délivre des certificats d'exportation attestant que la santé du bétail canadien satisfait aux exigences du pays importateur.

Rendement – Elle a négocié de nouveaux protocoles d'exportation avec sept pays et a travaillé à améliorer l'accès aux marchés existants en révisant et en mettant à jour des accords d'exportation. Les exportateurs canadiens profitent de son expertise en matière de certification des animaux, de leurs produits et sous-produits ainsi que des produits biologiques vétérinaires, conformément aux exigences des pays importateurs. En effet, ils peuvent miser sur la réputation du Canada d'offrir des produits de qualité et sur sa capacité à respecter les conventions internationales.

En janvier 2001, l'ACIA a participé à un atelier de l'Agence canadienne de développement international (ACDI) destiné à fournir aux délégués de la République populaire de Chine de l'information sur les responsabilités des pays membres de l'OMC en ce qui concerne les règles sanitaires et phytosanitaires de cet organisme.

Des représentants de l'ACIA et de Santé Canada ont participé à un groupe de travail de l'Organisation de coopération et de développement économiques (OCDE) sur la sécurité des nouveaux aliments et des aliments du bétail. Parmi les activités de cette année, mentionnons des préparatifs pour l'exécution du premier projet d'information sur la salubrité des aliments que consomment le grand public et le bétail, à l'intention de la Fédération russe et des pays voisins pour l'automne 2002. Le comité d'orientation, dirigé par le Canada, a préparé une étude de cas sur le maïs porteur de *Bacillus thuringensis* (Bt) ainsi que du matériel didactique pour l'évaluation de la salubrité des aliments destinés aux êtres humains et au bétail. De plus, le Canada et le Royaume-Uni ont préparé la première ébauche de nouveaux documents de consensus sur l'évaluation de la salubrité des aliments conçus pour le bétail, qui a été parachevée en juin 2002.

Objectif stratégique : Améliorer la conformité des aliments du bétail aux lois, règlements et normes du fédéral.

Secteur – De bons aliments contribuent au bien-être et à la productivité du cheptel. Des aliments salubres sont essentiels à la production de viande, de lait et d'oeufs salubres.

Rôle de l'ACIA – En vertu de la *Loi relative aux aliments du bétail*, l'Agence s'assure que ces aliments utilisés au Canada sont sûrs, efficaces et bien étiquetés.

Rendement – Elle réglemente les établissements d'équarrissage et leur délivre des permis d'exploitation. Ces établissements traitent 1,7 million de tonnes de matières animales non comestibles et produisent un certain nombre de produits, y compris des farines de protéines[13] de haute qualité servant à fabriquer de la nourriture pour le bétail (90 p. 100) et pour les animaux de compagnie (10 p. 100). Les farines de protéines issues de l'équarrissage doivent être sûres afin d'empêcher la propagation des maladies animales, comme l'ESB. L'an dernier, les 32 usines d'équarrissage du Canada se sont avérées conformes aux règlements. De même, tous les exploitants de ces établissements ont respecté les règlements se rapportant à la fabrication et à l'étiquetage.

La *Loi relative aux aliments du bétail* et son règlement d'application mentionne les produits nécessitant un enregistrement. L'an dernier, l'ACIA a reçu et traité 880 demandes d'enregistrement des aliments du bétail ou d'approbation d'ingrédients présentées par l'industrie. De ce nombre, 794 (90 p. 100 des demandes) ont satisfait aux exigences réglementaires et ont été approuvées. Ces chiffres correspondent aux résultats des dernières années.

Initiatives – En octobre 2001, l'Agence, en collaboration avec l'Association de nutrition animale du Canada, a organisé un atelier à l'intention de 60 participants de l'industrie des aliments du bétail afin que soient réexaminées ses politiques et ses façons de faire relatives à l'étiquetage et à l'enregistrement de ces aliments ainsi qu'à l'approbation des ingrédients entrant dans leur fabrication. Cet exercice visait à améliorer l'efficacité générale du processus d'évaluation des demandes. L'initiative a été bien accueillie et elle devrait améliorer la qualité des demandes que l'Agence reçoit pour l'enregistrement de nouveaux produits.

En ce qui concerne les aliments médicamenteux pour animaux, l'ACIA passe aux prochaines étapes de son projet d'octroyer des permis pour tous les fabricants canadiens. Le règlement proposé cherche à apaiser les préoccupations mondiales soulevées par l'utilisation des

[13] La farine de protéines est dérivée de sous-produits animaux et sert d'ingrédients dans la fabrication de la nourriture animale. Conformément au *Règlement sur la santé des animaux*, les protéines issues exclusivement de porcins ou d'équidés ainsi que les protéines de lait et de sang provenant de tous les mammifères, y compris les ruminants, peuvent être données comme nourriture à toutes les espèces animales, y compris les ruminants.

médicaments chez les animaux destinés à l'alimentation en établissant une série minimale de mesures de contrôle des procédés à mettre en oeuvre au Canada, y compris des conditions d'octroi de permis pour les exploitants d'établissements de fabrication d'aliments médicamenteux. Des fonctionnaires de l'ACIA s'affairent à terminer un manuel exhaustif de méthodes qui servira de guide interprétatif pour accompagner le règlement proposé et qui devrait aider à améliorer la conformité à la réglementation des aliments du bétail et de leur étiquetage. Au printemps 2001, l'ACIA a réalisé des projets pilotes d'un bout à l'autre du Canada pour mettre à l'essai le manuel des méthodes et le règlement proposé. Durant cet exercice, elle a réexaminé les méthodes de validation du rendement des malaxeurs, de vérification des balances et d'étalonnage des appareils, d'approbation du nettoyage de l'équipement et d'inventaire. De l'information a été recueillie sur divers systèmes de fabrication, surtout ceux utilisés à la ferme. Bien que, dans la plupart des installations inspectées, il y avait déjà en place certains des mécanismes de contrôle de fabrication exigés par le règlement proposé, peu d'entre elles les avaient tous. Le nombre d'échantillons recueillis a confirmé l'importance de disposer d'un manuel des méthodes et de tenir un inventaire quotidien pour les systèmes de production en vrac.

Afin de soutenir les activités de dépistage, de lutte et d'éradication menées par l'ACIA, celle-ci a assuré la prestation d'un cours de formation intensif de 10 jours sur la préparation à l'apparition éventuelle d'une maladie animale exotique (MAE), le prélèvement d'échantillons, le transport de marchandises dangereuses et les modalités d'intervention face à un foyer de MAE. Fait à noter, au cours des trois dernières années, plus de 50 employés ont reçu cette formation. Les intervenants de l'ACIA ont également obtenu de la formation sur les accidents de transport et les méthodes d'intervention sur le terrain lorsqu'on soupçonne l'existence de certaines maladies chez des animaux vivants. De plus, l'Agence a consacré des efforts considérables à la mise au point de matériel de formation destiné aux recrues des centres de lutte contre les foyers de MAE dans les domaines du diagnostic, des examens cliniques, de la nécropsie, du prélèvement d'échantillons, de la biosécurité durant les visites à la ferme ainsi que des protocoles de nettoyage et de désinfection. Toutes ces initiatives se greffaient aux activités visant à préparer l'ACIA à l'éventualité d'un foyer de MAE.

Au cours des cinq dernières années, l'Agence a assuré la formation en matière de comportement animal, de manutention des animaux et de politique d'application du transport sans cruauté, avec pour objectif de fournir de la formation à la totalité de l'effectif cible au cours de cet échéancier. Jusqu'à présent, plus de 880 employés d'un bout à l'autre du Canada l'ont reçue et elle entend poursuivre dans cette voie selon les besoins.

2.4 Protection des végétaux

Résultat stratégique : Protection des ressources végétales et réglementation des intrants.

Programmes de protection des végétaux

- Protection des végétaux
- Semences
- Engrais

Les ressources végétales du pays jouent un rôle crucial à l'égard du bien-être économique des Canadiens. Ainsi, le secteur forestier et le secteur agricole et agroalimentaire comptent parmi les cinq principales industries du Canada. En 2001, les expéditions du seul secteur forestier ont été évaluées à 78,6 milliards de dollars; par ailleurs, les composantes céréales et oléagineux, engrais, et semences du secteur agricole et agroalimentaire ont rapporté respectivement 8,3, 5,8 et 1 milliards de dollars. Des millions de Canadiens tirent leur gagne-pain de ces industries et on estime[14] que le secteur forestier a fourni des emplois directs et indirects à plus de 823 000 d'entre eux, tandis que près du double du nombre d'emplois se trouvent dans le secteur agricole et agroalimentaire.

Rôle de l'ACIA – L'Agence empêche les ravageurs exotiques d'entrer au pays et de s'y propager en exigeant que les produits réglementés fassent l'objet d'un permis d'importation, en menant des inspections aux points d'entrée au pays et en exécutant des activités de surveillance. En outre, le personnel de l'Agence s'emploie sur le territoire canadien à lutter contre les ennemis des végétaux ou à les éradiquer. Parmi eux figurent les virus, les champignons, les bactéries, les mycoplasmes, les nématodes, les insectes et les mauvaises herbes. Certains de ces efforts de lutte et d'éradication sont déployés en collaboration avec les instances provinciales et municipales et les partenaires du secteur.

L'Agence a également mené des inspections en vue de vérifier si les semences et les engrais, deux intrants clés en production végétale, étaient conformes aux normes régissant l'innocuité et les produits.

Des membres certifiés du secteur ou des tierces parties agréées exécutent certaines des activités de protection des végétaux qui sont du ressort de l'ACIA. À cet effet, l'Agence élabore les processus à suivre, certifie ceux qui s'acquitteront des activités et vérifie la prestation des services. C'est ainsi que l'Institut canadien des semences compte 46 laboratoires privés accrédités pour l'analyse des semences. En outre, quelque 225 établissements de production de matériaux d'emballage en bois sont certifiés sous le régime du Programme canadien de certification des matériaux d'emballage en bois et autorisés à produire de tels matériaux, qui doivent cependant respecter les exigences à l'importation de l'Union européenne (UE).

[14] Source pour l'année 2000 : Statistique Canada

L'Agence contribue à protéger les ressources végétales du Canada en appliquant trois programmes distincts, qui sont néanmoins reliés : protection des végétaux, semences et engrais. Ces programmes s'appuient sur les activités stratégiques suivantes :

- Empêcher l'entrée au Canada des ennemis réglementés des végétaux et leur propagation sur le territoire canadien.
- Répondre aux exigences d'importation d'autres gouvernements et participer à l'élaboration conjointe de plans de travail et de méthodes de certification.
- Appliquer des programmes efficaces à l'égard des facteurs de production végétale qui cadrent avec les nouvelles tendances internationales et les nouvelles technologies qui régissent l'innocuité, les produits et les procédés au moyen de normes rigoureuses.

Dans le cadre de la *Loi sur la protection des végétaux*, de la *Loi sur les engrais* et de la *Loi sur les semences*, l'ACIA a mené 57 enquêtes qui ont abouti à 10 poursuites devant les tribunaux et à l'imposition d'amendes totalisant 21 000 $. Les condamnations avaient trait à l'importation de porte-greffe contenant de la terre, à la vente de semences non homologuées et à la formulation de fausses déclarations dans les formulaires de déclaration d'importation.

Principaux partenaires – L'ACIA travaille avec d'autres à la protection des ressources végétales. Ses principaux partenaires comprennent :

Ministères et agences du gouvernement fédéral – L'ACIA travaille avec les ministères et les agences du gouvernement fédéral pour améliorer les connaissances scientifiques nécessaires à la définition de politiques et des normes, à l'élaboration des règlements et des normes, aux ententes réglementaires sur l'accessibilité des marchés, à l'évaluation des risques, à la surveillance et la cueillette de renseignements, aux inspections et à la réduction scientifique des risques.

Gouvernements provinciaux – Au niveau provincial, l'ACIA travaille en étroite collaboration avec les ministères de l'Agriculture, de l'Environnement et des Forêts. Les activités entreprises avec ces partenaires reflètent celles réalisées avec les ministères et les agences du gouvernement fédéral.

Intervenants non gouvernementaux – L'ACIA consulte différents intervenants, dont les représentants de l'industrie et d'autres, en ce qui concerne ses politiques, ses programmes et ses activités de réglementation. L'Agence souhaite la coopération en matière de recherche et les conseils d'experts sur les systèmes d'inspection et de certification. Ces partenaires comprennent : les associations de produits, les instituts scientifiques, les courtiers, les associations d'importateurs et d'exportateurs, les organismes de protection de l'environnement, les scientifiques et les spécialistes dans les universités et les centres de recherche, etc.

Partenaires commerciaux et organismes internationaux – L'ACIA travaille avec un certain nombre de partenaires commerciaux canadiens, et d'organismes internationaux, afin de maximiser l'efficacité de la réglementation canadienne dans le cadre des réglementations

internationales. L'Agence soutien aussi les positions canadiennes en matière de normes et de réglementation sur la scène internationale. Parmi les partenaires principaux, on compte le service d'inspection sanitaire des animaux et des végétaux du département de l'agriculture des États-Unis, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, la Convention internationale pour la protection des végétaux, et sa division régionale, l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes, l'Organisation de coopération et de développement économiques, l'Association internationale d'essais de semences, l'Union internationale pour la protection des obtentions végétales, la Coopération économique Asie-Pacifique et les comités de l'OMC et de l'ALÉNA sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires.

Défis à relever et risques – La menace d'introduction au Canada d'espèces envahissantes est de plus en plus grande, en raison du volume croissant des échanges commerciaux avec les pays à risque élevé, et de l'augmentation des découvertes de parasites à l'échelle mondiale. La combinaison des facteurs suivants la pousse à moderniser ses programmes : le volume et la diversité des produits importés, la rapidité du mouvement des produits à l'échelle mondiale, la découverte de parasites dans de nouvelles « voies » de transmission comme les emballages en bois. La coopération entre les gouvernements et l'industrie est de plus en plus nécessaire pour faire face à ces problèmes. Pour relever ces défis importants, il faut prioritairement revoir les programmes et faire le lien entre les politiques et les programmes en mettant l'accent sur l'analyse des voies d'entrée à risque, sur l'interdiction efficace de la contrebande et sur le recours à la science et à la technologie moderne pour élaborer des méthodes de reconnaissance et de détection rapides.

La confiance des consommateurs et des marchés envers les systèmes de contrôle et de certification antiparasitaires du Canada est essentielle si le pays veut conserver ses marchés existants et en conquérir de nouveaux. Les produits doivent respecter des exigences de plus en plus contraignantes de la part des gouvernements étrangers qui disposent de systèmes scientifiques de certification et de déclaration au soutien des exportations. Les exigences accrues en matière d'exportation poussent l'Agence à revoir continuellement ses systèmes de certification et les rôles de ses partenaires des provinces et de l'industrie. Les programmes de contrôle de la qualité, sur lesquels repose la confiance nationale et internationale, sont de plus en plus importants dans les échanges commerciaux.

Le recours aux nouvelles technologies et les progrès réalisés en matière de production agricole exercent une pression sur les programmes existants. La conception des programmes doit évoluer au rythme de ces changements, et cela doit se faire dans un contexte international. L'administration des différents systèmes d'émission de permis, d'enregistrement et de certification doit demeurer flexible. Cela comprend : l'enregistrement des engrais et des suppléments, les établissements producteurs de semences et les variétés de semences, l'inspection et la certification des plantes et des produits végétaux destinés à l'exportation, l'inspection des plantes et des produits végétaux réglementés destinés à l'importation, l'approbation des plantes à caractères nouveaux et l'obtention des droits pour les variétés nouvelles.

Ressources consacrées au secteur d'activité (2001–2002)

Dépenses totales (en millions de $)	**84,0**
Droits d'utilisation perçus disponibles (en millions de $)	**8,4**
Ressources humaines (ETP) * ETP = Équivalents temps plein	**835**

* Les données relatives aux ETP reposent sur des chiffres établis pour l'ensemble de l'année. Les employés ayant travaillé à temps partiel ou une partie de l'année font partie de la formule de calcul. Au 31 mars 2002, l'Agence comptait 5 467 employés à temps plein et à temps partiel.

Réalisations

Objectif stratégique : Surveiller l'introduction et la propagation au pays de maladies propres aux végétaux et de phytoravageurs faisant l'objet d'une réglementation.

Secteur – Le secteur des végétaux et de leurs produits (céréales, fruits et légumes et plantes), dont un grand nombre de Canadiens tirent leur gagne-pain d'activités menées dans ce domaine, génère un chiffre d'affaires de 44 milliards de dollars. L'introduction ou la propagation de tout ennemi des plantes pourrait avoir un effet dévastateur sur la population canadienne et l'économie en général.

Rôle de l'ACIA – Sous le régime de la *Loi sur la protection des végétaux*, l'Agence réglemente l'importation de certaines espèces de plantes et de leurs produits en vue d'aider à contrer l'introduction et la propagation d'ennemis des végétaux qui risquent de nuire à la biodiversité au Canada, à ses ressources de base intérieures et à sa capacité d'exporter des végétaux et leurs produits.

Rendement – En 2001-2002, le personnel de l'ACIA a octroyé 6 187 licences d'importation de végétaux réglementés, et de leurs produits, et a mené 35 247 inspections à l'importation qui visaient à confirmer la conformité avec les lois et règlements fédéraux. Ses inspecteurs ont aussi effectué 3 107 inspections d'expéditions destinées à l'importation. Leurs interventions ont mené à l'aliénation de 2 174 expéditions non conformes et à 933 traitements supervisés.

Les licences d'importation prescrivent les conditions à respecter pour que l'Agence puisse contrer le niveau de risque de présence de ravageurs qui est associé aux produits importés, avant que ceux-ci ne soient présentés pour l'importation au Canada. Les inspecteurs responsables des produits à importer déterminent les cas de non-conformité; ils empêchent ainsi des expéditions contaminées (par exemple des végétaux destinés à la multiplication qui sont contaminés par des ravageurs terricoles) d'introduire de nouveaux ennemis dans les zones de production végétale et

forestière du pays. L'implantation de nouveaux ravageurs au Canada pourrait avoir une incidence directe sur le fondement de la certification qui est associée aux 67 742 certificats phytosanitaires que l'ACIA a délivrés pour des expéditions destinées à l'exportation.

En 2001-2002, l'Agence a mené des enquêtes à l'égard de 20 organismes (insectes, champignons, virus et nématodes) qui visaient à dépister la présence de ravageurs exotiques, à délimiter le territoire d'infestation des ravageurs réglementés dans certaines parties du Canada et à appuyer les programmes d'éradication. L'information que l'ACIA en tire sert à valider les exigences d'importation et à appuyer la certification à l'exportation des végétaux et de leurs produits. Le nombre total d'organismes visés par l'enquête s'est accru légèrement par rapport à celui des années précédentes, en raison de la découverte de nouvelles incursions et introductions d'ennemis des végétaux[15]. Les principaux efforts ont porté sur la gale verruqueuse de la pomme de terre, la rouille blanche du chrysanthème, le scarabée japonais, le virus de la sharka du prunier, le longicorne brun de l'épinette et le longicorne étoilée de Chine.

Le virus de la sharka du prunier (VSP) est une grave maladie des arbres fruitiers à noyaux, dont le pêcher, le nectarinier, le prunier et l'abricotier. Après avoir confirmé la présence du VSP en Ontario en juin 2000, près de Niagara-on-the-Lake, et plus tard en Nouvelle-Écosse (un cas), l'ACIA a mené un programme d'éradication qui a englobé l'abattage des arbres malades et l'établissement de zones de quarantaine.

En 2001, l'Agence a collaboré avec les gouvernements provinciaux à une enquête plus approfondie; elle a prélevé 153 000 échantillons dans des régions productrices de fruits à noyaux de la Nouvelle-Écosse, du Québec, de l'Ontario et de la Colombie-Britannique, et les a analysés. Le VSP n'a pas été décelé ailleurs que dans les zones de quarantaine établies de l'Ontario, à une exception près : une zone située près de la limite de la zone de quarantaine. Dans ce cas, une nouvelle zone de quarantaine a été établie. Les efforts d'éradication et d'enquête se poursuivent en 2002 en vue d'empêcher ou d'éradiquer cette maladie.

Au printemps 2000, le Service canadien des forêts a déterminé que le longicorne brun de l'épinette (LBE) avait causé la mort d'épinettes noires, rouges, blanches et de Norvège dans le parc Point Pleasant de la municipalité régionale de Halifax. Il s'agissait du premier cas connu d'infestation de ce ravageur forestier envahissant en Amérique du Nord. Pour contrer cette menace, l'ACIA a mené un vaste programme d'enquête et d'éradication à compter de 2000. L'année suivante, 106 autres arbres infectés ont été abattus dans le parc et 588 arbres l'ont été à l'extérieur du parc, ce qui a porté le nombre total d'arbres détruits à 4 196. Même si le nombre d'arbres malades dépistés jusqu'en mars 2002 a diminué, l'ACIA continue de suivre de près ce programme d'éradication. La réduction du nombre d'arbres infestés découverts donne à penser que l'Agence et ses partenaires réussissent à réduire les populations globales du LBE dans la zone en quarantaine et progressent vers l'atteinte de leur objectif, soit d'éliminer ce ravageur forestier envahissant introduit au pays.

[15] Pour de plus amples renseignements sur les enquêtes phytosanitaires, il suffit de consulter l'adresse <www.inspection.gc.ca/francais/ppc/science/pps/situf.shtml>.

La confirmation de la présence de la gale verruqueuse, maladie fongique d'origine terricole, dans un champ de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard en octobre 2000 a d'entrée de jeu incité les États-Unis à décréter une interdiction d'importation pour toutes les pommes de terre en provenance de l'Île. Les Américains ont par la suite levé l'interdiction grâce à la vaste enquête qu'a menée l'ACIA pour prouver que cette maladie n'était présente que dans un champ et grâce aux mesures de quarantaine prises à cet endroit. En 2001, le Canada concluait une entente de trois ans sur la poursuite des expéditions de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard aux États-Unis et à d'autres provinces sous réserve de conditions déterminées.

L'ACIA réglemente la dissémination, dans l'environnement, de végétaux à caractères nouveaux[16] (VCN). Les VCN sont le produit de la biotechnologie et de l'application de techniques comme l'amélioration génétique classique, la mutagénèse et les technologies de l'ADN recombinant.

Les essais au champ en conditions confinées donnent aux phytogénéticiens la possibilité de mener des recherches sur les VCN et de comprendre les interactions entre le végétal et l'environnement. Lorsque l'Agence autorise de tels essais sur des VCN, ces expériences sont menées selon des modalités précises qui atténuent leurs effets éventuels sur l'environnement et réduit au maximum le flux génétique découlant de l'expérience. Les essais au champ sont gérés d'une façon qui empêche l'introduction d'un(de) caractère(s) nouveau(x) dans les systèmes d'approvisionnement en aliments de consommation humaine et animale. Pour vérifier si les phytogénéticiens respectent les modalités de la dissémination, le personnel de l'ACIA inspecte tous les essais au champ de l'année en cours et les champs qui font l'objet de restrictions d'utilisation après la récolte. À l'occasion, les phytogénéticiens ne se conforment pas intégralement aux modalités de l'essai au champ; dans une telle éventualité, l'Agence collabore étroitement avec eux à corriger la situation. Au cours de la période visée, les problèmes de conformité qui ont été observés dans des essais au champ ont été corrigés et n'ont posé aucune menace à l'environnement ni à la sécurité. Aucun VCN n'est mis sur le marché tant et aussi longtemps qu'il démontre des problèmes de conformité. (Voir le tableau en page 59 relatif aux activités d'inspection du Bureau de la biosécurité végétale en 2001).

Des Instructions particulières de travail (IPT) ont été ébauchées; elles décrivent les nouvelles activités d'inspection exigées par l'ACIA. Ces IPT traitent des protocoles d'inspection qui régissent l'aliénation et le stockage des produits ainsi que les dossiers que doivent conserver les gestionnaires d'essais au champ en conditions confinées. L'ACIA a également intensifié l'inspection des essais au champ qui sont soumis à des restrictions après la récolte. Les activités d'inspection décrites dans ces Instructions sont menées au cours de la période végétative 2002.

[16] Les VCN sont des variétés ou génotypes de végétal possédant des caractères qui ne présentent aucune équivalence essentielle, quant à leur utilisation particulière et à leur sûreté pour l'environnement et pour la santé humaine, avec ceux d'autres végétaux de la même espèce au Canada, en fonction des critères suivants : possibilité que le VCN se comporte davantage comme une mauvaise herbe; possibilité de flux génétique vers d'autres espèces; possibilité que le VCN devienne nuisible; impact sur les organismes non visés; impact sur la biodiversité.

Activités d'inspection du Bureau de la biosécurité végétale en 2001			
	Essais, semis d'automne (2000)	**Essais, après la récolte (2001)**	**Essais de l'année en cours (2001)**
Nombre d'essais menés	20	1186	283
Nombre d'essais inspectés	18	263	272
Pourcentage des essais inspectés	90	22	96
Nombre d'essais où des problèmes de conformité se sont posés	2	22	30
Pourcentage des essais ayant eu des problèmes de conformité	12	8,4	11

Initiatives – L'Agence a exécuté plusieurs projets de recherche qui viendront enrichir le bagage de connaissances sur lequel repose l'élaboration des politiques en matière de réglementation. Ces projets viennent compléter l'information que les entreprises fournissent dans leurs demandes de dissémination, dans l'environnement, de VCN ayant fait l'objet d'essais en conditions non confinées. Des travaux de recherche ont été confiés à contrat à des chercheurs universitaires, à des entreprises privées et à des chercheurs de l'État. Il est possible d'en consulter les résultats à l'adresse : **www.inspection.gc.ca/francais/plaveg/pbo/pbobbvf.shtml**.

Objectif stratégique : Satisfaire aux exigences d'importation d'autres gouvernements et contribuer à l'élaboration de plans de travail ainsi que de méthodes et de processus de certification approuvés conjointement.

Secteur – Le Canada exporte pour 23,6 milliards de dollars de produits végétaux vers plus de 155 pays.

Rôle de l'ACIA – L'Agence certifie que les produits forestiers, végétaux et semenciers du Canada répondent aux exigences à l'importation des autres pays; elle atteste notamment que ces produits sont exempts de ravageurs justiciables de quarantaine. Cette certification facilite le commerce international des produits et préserve l'excellente réputation dont jouissent les végétaux canadiens et leurs produits sur le marché mondial.

Rendement – En 2001, les inspecteurs de l'ACIA ont délivré 67 742 certificats phytosanitaires. Il s'agit d'une hausse par rapport aux 54 389 certificats octroyés en 2000. Par ailleurs, l'Agence a été saisie de 60 avis à l'égard de produits canadiens qui ne répondaient pas aux exigences d'importation d'un pays. Il s'agit d'une baisse, car en 2000 elle avait reçu une centaine de notifications à cet effet. Règle générale, les expéditions ont été dédouanées, souvent grâce à

l'intervention de l'Agence, à l'exception de 10 cas où les envois ont été retournés au Canada. Dans deux autres circonstances, les végétaux composant l'expédition ont été incinérés. Ce faible taux de non-conformité aux exigences étrangères indique que l'ACIA continue d'être à la hauteur de sa fiche reluisante en certification phytosanitaire.

Initiatives – L'ACIA continue de représenter l'Amérique du Nord (Canada, États-Unis et Mexique) au sein d'un influent comité international de normalisation établi par la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV). L'an dernier, la CIPV, regroupant 117 pays membres, a adopté quatre nouvelles normes internationales et en a modifié une. Il convient de signaler parmi celles-ci les *Directives pour la réglementation des matériaux d'emballage en bois utilisés dans le commerce international*, dont l'ACIA a été l'instigatrice.

Les représentants de l'ACIA ont également pris part aux activités de l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes (NAPPO); ils ont ainsi continué de jouer un rôle clé dans l'élaboration de nouvelles normes ou dans la révision de normes en vigueur.

Semences

Objectif stratégique : Mettre au point des programmes efficaces pour les intrants végétaux qui sont conformes aux nouvelles tendances internationales et aux nouvelles technologies, et qui sont assortis de normes rigoureuses sur la salubrité, les produits et les méthodes.

Secteur – Les facteurs de production végétale (intrants) comme les semences sont vitaux pour les producteurs canadiens.

Rôle de l'ACIA – L'Agence et le secteur des semences sont conjointement responsables de la qualité des semences au Canada. Sous le régime de la *Loi sur les semences*, l'Agence réglemente les semences et homologue les variétés de semences et les établissements qui en produisent. Le personnel de l'Agence inspecte celles importées et mène des inspections et des activités de surveillance sur le marché afin de déterminer si les semences mises en vente au Canada répondent aux normes établies. En outre, l'ACIA atteste que les semences généalogiques destinées à l'exportation répondent aux normes des pays importateurs. Le secteur se charge de conditionner les semences, de les échantillonner, d'en analyser la pureté et la germination, de les classer et les étiqueter sous l'oeil attentif de l'ACIA et de l'Institut canadien des semences (ICS). L'Agence audite les activités de l'ICS en tant qu'organisme de vérification de la conformité. Une vérification effectuée au cours de l'hiver 2001 a révélé que les normes de qualité de l'ICS sont conformes à celles de l'Agence et a fait ressortir des possibilités d'améliorer les rapports et les communications. Les correctifs sont d'ailleurs en voie d'être apportés. De concert avec l'ICS, l'Agence supervise un programme actif d'accréditation des laboratoires d'analyse des semences pour 46 laboratoires privés et environ 100 analystes qui dispensent ce type de services. Les laboratoires d'analyse des semences de l'Agence fournissent à l'ICS des services techniques de vérification et d'essais d'aptitude pour l'accréditation de ces laboratoires privés.

Rendement – L'ACIA exploite deux laboratoires d'analyse des semences qui fournissent des conseils scientifiques vitaux et des services d'analyse à l'égard de la germination des semences, de leur viabilité, de leur pureté mécanique et variétale et des maladies transmises par les semences; leurs services portent aussi sur les graines de mauvaises herbes qui sont des ennemies des végétaux justiciables de quarantaine. Ces laboratoires ont mené 11 046 analyses sur 10 642 échantillons soumis à cette fin; les analyses ont surtout porté sur la pureté mécanique et variétale, sur la germination et les maladies. Ces services sont dispensés dans le cadre du Programme de contrôle et de la vérification de la conformité des semences de l'Agence; ils servent aussi à délivrer des certificats internationaux aux lots de semences destinées à l'exportation. Ces laboratoires ont également effectué 2 243 évaluations de la conformité des semences à importer avec les exigences d'entrée au Canada et préparé 97 examens pour l'évaluation des classeurs du secteur. C'est là une nouvelle approche, qui vise à réduire la fréquence des expéditions à l'importation qui ne respectent pas les normes.

Le Bureau d'enregistrement des variétés (BEV) homologue la plupart des cultures agricoles du Canada. Il dispose d'un site Web qui donne au secteur des semences et à l'industrie agroalimentaire en général l'information la plus à jour sur l'état de l'homologation des variétés végétales. Au cours de l'année écoulée, il a homologué 156 variétés, parmi lesquelles figurent deux variétés de canola (*Brassica juncea*) qui ont été homologuées par contrat. Il s'agit d'une nouvelle culture qui a été mise au point au Canada et ces variétés sont les premières du genre au monde.

Les inspecteurs de l'ACIA ont mené des inspections sur le terrain en ciblant les établissements dont la fiche de conformité était mauvaise et ceux qui avaient fait l'objet de plaintes. En 2001, les résultats d'analyse ont révélé que 92 p. 100 des semences généalogiques et 81 p. 100 des semences non généalogiques répondaient aux normes prescrites; ces taux de conformité vont dans le sens de ceux des années précédentes. Le personnel d'inspection a répondu à 438 plaintes, qui ont mené à l'émission de 269 lettres de sensibilisation et de mise en garde, à 124 consignations, à 6 refus d'entrée et à 7 cas qui se sont retrouvés devant les tribunaux. Parmi les poursuites dignes de mention, figure le procès intenté à un récidiviste qui, pour avoir vendu des variétés non homologuées et avoir ainsi contrevenu à la *Loi sur les semences* et à son règlement d'application, s'est vu imposer une amende de 16 000 $ et deux années de probation. Ce dénouement important établit un précédent pour les cas de contravention à la *Loi sur les semences* et constitue un dissuasif convaincant qui devrait accroître le taux de respect des exigences de la réglementation sur les semences.

La crainte que n'ait été importée de la semence de maïs soumise à une manipulation génétique non approuvée (StarLink™) a incité l'ACIA à publier un avis dans lequel elle annonce à la profession que les semences de maïs cultivé importées des États-Unis doivent être accompagnées de documents prouvant que les analyses menées sur les semences à l'égard de ce caractère ont donné des résultats négatifs. Elle a également mis en place un plan d'échantillonnage des semences qui vise à vérifier l'exactitude de la documentation. Tous les échantillons analysés se sont révélés négatifs quant à la présence du caractère StarLink™. On a toutefois signalé en 2001 la présence du caractère extérieur StarLink™

dans du maïs non génétiquement modifié produit au Canada ainsi que dans des semences entreposées. Le personnel de l'ACIA est intervenu rapidement pour éliminer de façon appropriée les semences et imposer des restrictions post-culturales.

Initiatives – Au Canada, c'est l'Association canadienne des producteurs de semences (ACPS) qui est chargée d'élaborer les normes en matière de pureté génétique, de réglementer la production des cultures de semences généalogiques et de certifier la pureté variétale de ces cultures. Les inspecteurs de l'ACIA examinent les cultures et en vérifient la pureté variétale ainsi que les conditions de croissance des semences généalogiques. Les rapports d'inspection préparés par le personnel de l'Agence sont remis à l'ACPS qui, à son tour, délivre des certificats de récolte indiquant que les normes variétales ont été respectées. L'an dernier, un nombre de 4 262 producteurs ont produit des semences généalogiques dans 25 413 champs. Les inspecteurs de l'Agence et les inspecteurs privés des cultures agréés par l'ACIA ont mené ces inspections, qui ont porté sur quelque 532 872 hectares; ils ont constaté que, tout comme les années précédentes, à peine plus de 1 p. 100 des superficies inspectées ne répondait pas aux normes de l'ACPS et n'était donc pas admissible à la certification des cultures qui était sollicitée.

En vertu de la *Loi sur la protection des obtentions végétales*, l'ACIA protège le travail des phytogénéticiens. Après avoir créé une nouvelle variété, un phytogénéticien présente à l'Agence une demande de protection de droits qui lui permettra d'avoir une emprise sur la multiplication et la vente du matériel de reproduction de la variété. Pour se faire accorder ce droit, le demandeur doit prouver que la variété est nouvelle, distincte, uniforme et stable. Le tableau ci-dessus illustre ce qui est ressorti du traitement des demandes reçues en 2000-2001.

Demandes de protection de droits reçues de phytogénéticiens[17]

	Demandes de protection de droits	Demandes approuvées	Renouvel-lements	Recettes tirées par l'Agence pour la prestation de services
Année civile 2000	405	193	485	627 500 $
Année civile 2001	450	202	566	598 400 $

[17] La protection des droits d'obtention n'est accordée aux demandeurs qu'une fois les exigences d'examen remplies. Selon l'espèce végétale en cause, le processus d'approbation de l'ACIA peut prendre plusieurs années. Par conséquent, les demandes déposées une année civile donnée ne seront pas approuvées la même année. La colonne « renouvellements » a trait aux variétés pour lesquelles une demande d'octroi de droits a déjà été approuvée, mais a été renouvelée au cours de l'année civile.

Engrais

Secteur – Le secteur canadien des engrais génère un chiffre d'affaires de plus de 5,8 milliards de dollars. L'éventail de produits réglementés est large et englobe, entre autres, les engrais mélangés en vrac pour les cultures agricoles, les engrais domestiques et de jardin, les engrais renfermant des pesticides, les suppléments comme les produits microbiens viables qui visent à stimuler la croissance ou le rendement des végétaux, les produits recyclés comme le compost et les matières d'égout traitées, ainsi que les produits chimiques synthétiques comme les régulateurs de croissance végétale ou les agents mouillants du sol.

Rôle de l'ACIA – Les engrais importés ou vendus au Canada sont réglementés; ils doivent satisfaire à des exigences d'homologation et à des normes d'innocuité, d'efficacité et d'étiquetage. En réglementant ces produits, on cherche à vérifier s'ils sont sûrs pour la santé humaine et l'environnement, à confirmer leur efficacité et à veiller à ce qu'ils soient étiquetés de façon à être présentés comme il se doit sur le marché. En vertu de la *Loi sur les engrais*, l'Agence vérifie les produits réglementés, détermine s'ils répondent aux normes et prend les mesures appropriées dans les cas de non-conformité des produits.

Rendement – En 2001-2002, l'Agence a supervisé l'échantillonnage et les analyses menés dans le cadre du Programme canadien d'assurance de la qualité des engrais (PCAQE). Ce programme secteur-État à participation facultative met à contribution les fabricants d'engrais, qui prélèvent des échantillons de leur production, les envoient à des laboratoires agréés et font part des résultats d'analyse obtenus à l'ACIA. Celle-ci collige l'information obtenue et publie les cotes attribuées aux usines d'engrais dans le Rapport canadien de vérification de la qualité des engrais. La plupart des échantillons présentés sous le régime du PCAQE, comme on peut le constater dans le tableau suivant, ont été jugés conformes à la réglementation canadienne. En 2001, le taux de conformité a fléchi légèrement par rapport à celui des années précédentes : il est passé à 80 p. 100. Le PCAQE est un programme efficace de suivi qui permet à l'Agence de réaffecter ses ressources vers d'autres domaines d'activités : vérifications du contrôle de la qualité, examen des aspects liés à la santé et à la sécurité et exécution d'enquêtes sur les plaintes.

Outre l'échantillonnage effectué dans le cadre du PCAQE, l'ACIA a suivi la production d'engrais en vrac d'environ 1 220 établissements à l'échelle du pays. À ces usines, les inspecteurs de l'Agence ont prélevé 717 échantillons pour en vérifier les teneurs garanties et ont constaté un taux de conformité de 79,5 p. 100. Certains des échantillons ont été prélevés auprès d'établissements participant au PCAQE. Lorsque l'analyse d'un échantillon indique qu'un produit ne répond pas aux normes, l'inspecteur assure le suivi auprès de l'établissement ayant préparé le mélange. Ce suivi peut prendre la forme d'une visite sur place ou d'une correspondance avec le directeur de l'établissement. L'inspecteur collabore souvent avec le fabricant à déterminer les motifs pour lesquels le produit a été jugé non conforme. Il appartient ensuite au fabricant d'apporter les correctifs nécessaires et de faire en sorte que ses préparations à venir répondent aux exigences de la *Loi sur les engrais*. Si un fabricant récidive, l'Agence prend alors les mesures appropriées pour appliquer la loi.

Le PCAQE : niveau de l'échantillonnage et degré de conformité du secteur

	1997	1998	1999	2000	2001
Nombre d'échantillons	3581	3483	3273	2887	2804*
Degré de conformité du secteur	84,60 %	82,95 %	84,38 %	84, 5%	80,0 %

* La diminution du nombre d'échantillons tient en partie au nombre variable de participants facultatifs au PCAQE.

Les inspecteurs de l'ACIA ont également prélevé 196 échantillons d'inoculants pour légumineuses (bactéries fixatrices d'azote) et de semences pré-inoculées et ont constaté un taux de conformité de 90,8 p. 100. L'échantillonnage visait les produits qui posaient un risque plus élevé de ne pas répondre aux normes de qualité et les produits nouveaux sur le marché.

Au cours de l'année écoulée, les inspecteurs de l'ACIA ont prélevé 116 échantillons d'engrais dans le but de déterminer si les produits réglementés se conformaient aux normes d'innocuité pour ce qui est des métaux lourds comme le cadmium, l'arsenic, le plomb et le mercure. Parmi les produits échantillonnés se trouvaient des engrais contenant des oligo-éléments, des engrais phosphatés, des matières d'égout traitées ainsi que du compost et des amendements calcaires. Les produits non conformes ont été consignés et, à moins d'être rendus conformes, ont été éliminés selon une méthode appropriée.

Initiatives – Seuls les engrais ou les suppléments qui sont assujettis à la *Loi sur les engrais* sont analysés à l'égard des contaminants biologiques. Le compost, les boues d'épuration et les autres déchets recyclés qui sont offerts sans frais sont en général soumis à la législation provinciale sur la gestion des déchets et font l'objet de normes différentes de celles visant les produits assujettis à la *Loi sur les engrais*. Les contaminants microbiens que l'ACIA cherche à déceler par ses analyses sont les bactéries du genre *Salmonella* et *E. coli*. Le gros des produits qui sont échantillonnés à l'égard des agents pathogènes sont des boues d'épuration traitées et des produits du compost. Ces analyses sont menées en raison de la possibilité de transmission de micro-organismes par les déchets comme les égouts, le fumier et les déchets alimentaires.

Les taux de conformité des produits échantillonnés par l'ACIA à des fins de dépistage des agents pathogènes ne sont pas représentatifs du taux global de conformité du secteur. En voici les raisons :

- Lorsqu'un produit est analysé et qu'il ressort qu'il est non conforme, l'Agence prélève un échantillon de suivi, qui est lui aussi fréquemment non conforme.
- Une fois un cas de non-conformité décelé, il se peut que l'Agence prélève un échantillon de suivi de produits connexes, notamment des mélanges renfermant comme ingrédient le produit non conforme.
- L'échantillonnage vise aussi les produits qui ont été jugés non conformes auparavant.

Par exemple, selon les résultats présentés dans le tableau ci-dessous, trois échantillons qui se sont révélés contenir des *E. coli* provenaient d'une même entreprise, mais ont été prélevés à des lieux et à des moments différents. Ainsi, le taux de conformité déclaré par l'ACIA est peu susceptible de correspondre au degré général de respect des normes par le secteur.

Entre avril 2001 et mars 2002, les inspecteurs de l'ACIA ont prélevé 34 et 21 échantillons à des fins d'analyse à l'égard, respectivement, des bactéries du genre *Salmonella* et *E. coli*. Si l'analyse permet de déceler la présence de *Salmonella* dans un échantillon, l'Agence estime que les résultats sont positifs. Les produits non conformes sont habituellement consignés et, sauf s'ils sont retravaillés pour les rendre conformes, éliminés selon une méthode appropriée. Les produits importés jugés non conformes sont retournés à leurs fabricants. Le tableau ci-dessous résume les résultats du programme d'analyse à l'égard des pathogènes.

Afin d'améliorer les mesures de lutte et le rendement, le nombre d'échantillons prélevés dans le cadre de ce programme s'est accru au cours des dernières années et le pourcentage d'échantillons non conformes a fléchi. Les premières analyses à l'égard des *E. coli*, qui sont venues s'ajouter au programme en cours d'analyse sur les salmonelles, remontent à l'an 2000.

Les discussions en cours avec les transformateurs et d'autres instances de réglementation visent à rehausser l'efficacité et l'efficience du régime réglementaire et à remédier aux causes des problèmes. En 2001, il s'est révélé que les produits d'une entreprise obtenaient coup après coup des résultats d'analyse positifs. L'ACIA a informé cette entreprise qu'à moins de changer sa méthode de production et de s'assurer de respecter les normes, ses produits ne pourraient plus être vendus au Canada.

L'ACIA a continué d'offrir des programmes de recyclage technique à son personnel. Parmi les principaux domaines où elle a dispensé de la formation l'an dernier, il faut mentionner les matériaux d'emballage en bois au Canada, le Programme d'inspection des silos élévateurs de grains (PISEG) et le Projet des officiels de certification autorisés (OCA).

Projet des officiels de certification autorisés (OCA) – Le projet OCA a été lancé en 2001-2002 pour le compte de la Division de la production et de la protection des végétaux, de concert avec une équipe d'employés des Programmes et des Opérations. À la fin de l'exercice financier, environ 180 employés avaient suivi de la formation personnalisée et réussi les évaluations; ils répondent donc aux critères qui en font des officiels de certification autorisés reconnus par la Norme de l'Organisation nord-américaine pour la protection des plantes. Dans le cadre du travail administratif entamé en 2001-2002 à propos de ce projet, l'Agence a mis au point et appliqué un manuel des systèmes qualité et un système de suivi.

Programme canadien de certification des matériaux d'emballage en bois – L'Agence a dispensé une formation initiale à une quarantaine d'employés des Opérations et des Programmes; elle leur a présenté le nouveau programme de protection des végétaux qui permet de certifier que les matériaux canadiens d'emballage en bois sont exempts de ravageurs justiciables de quarantaine. Des cours de formation particuliers ont porté sur les

programmes de systèmes qualité pour les producteurs et les traiteurs de matériaux d'emballage en bois, ainsi que sur l'inspection des produits du bois à l'égard des ravageurs ciblés.

Programme d'inspection des silos élévateurs de grains – L'exercice 2001-2002 a débuté par la poursuite de la série d'ateliers mixtes de formation à l'intention des membres du personnel d'inspection que dispensent la Commission canadienne des grains et l'ACIA. Trente-cinq autres personnes ont été formées sur la façon de mener une inspection de silo élévateur de grains et de s'assurer que les ravageurs réglementés n'entrent pas dans le circuit des grains d'exportation aux divers silos élévateurs du pays. On a recommandé que ces fructueux ateliers soient offerts tous les trois ans afin que soit préservée l'intégrité du programme d'inspection que gèrent en collaboration les deux organismes.

Analyses à l'égard des *Salmonella* et des *E. coli*

Analyse	Nombre d'échantillons	Nombre de résultats positifs (teneur plus élevée que le seuil de tolérance)	Pourcentage de non-conformité
Salmonella	34	5	15 %
E. coli	21	5	24 %

2.5 Gestion des ressources humaines

Au cours de la période visée, l'ACIA a progressé dans la modernisation de sa gestion des ressources humaines partout au pays. Sa Stratégie des ressources humaines 2000-2003 établit le cadre du présent rapport annuel sur le sujet.

Maintenir une main-d'oeuvre qualifiée – Le rôle de l'Agence prend de plus en plus d'importance à l'échelle nationale et internationale; il est donc primordial qu'elle s'assure d'avoir dans ses rangs tous les employés qualifiés dont elle a besoin pour donner suite à ses priorités opérationnelles. Au 31 mars 2002, l'Agence disposait d'un effectif de 5 467 employés, ce qui représente une augmentation de 12,3 p. 100 par rapport au 31 mars 2001. Une fois de plus, un pourcentage important de cette croissance revient à la collectivité scientifique, professionnelle et technique[18], notamment au groupe de la recherche scientifique (SE), dont le nombre de membres a connu la plus forte augmentation (19,2 p. 100). Cette croissance « concentrée » est imputable, en partie, à l'épidémie de fièvre aphteuse en Europe en 2001 et aux attaques terroristes du 11 septembre 2001 aux États-Unis. Elle concourt également à l'orientation prise par le gouvernement fédéral et décrite dans le « Cadre applicable aux avis en matière de sciences et de technologie » sur lequel se base le « Plan d'action en science et en technologie » de l'Agence.

[18] Aux fins du présent rapport, toutes les mentions relatives à la collectivité scientifique, professionnelle et technique viseront les groupes professionnels suivants : AG, BI, CH, EG, SE,VM.

Pour disposer d'une main-d'oeuvre qualifiée, il faut que les employés bénéficient d'une formation et de possibilités de perfectionnement qui leur permettront d'assumer leurs responsabilités actuelles et de se préparer à combler leurs futures aspirations professionnelles. En 2001-2002, l'ACIA a dépensé 3,4 millions de dollars (coûts directs) en formation de tous genres, en accordant une attention particulière à la formation scientifique et technique[19]. Le personnel de l'Agence réalise une grande partie de cette formation scientifique et technique, mais cette somme ne tient pas compte du salaire de ce personnel ni du temps qu'il consacre à la préparation, à la prestation des programmes de formation et à ses responsabilités de formation en milieu de travail.

Certains employés des Programmes et des Opérations ont participé à plus de 90 initiatives nationales de formation à titre d'experts en conception, en élaboration et en prestation de documents et de programmes de formation. Ces initiatives visaient l'élaboration et la mise à jour des Normes nationales de formation et des programmes de formation et de certification, ainsi que la prestation de la formation nécessaire au soutien de programmes nouveaux, ou modifiés, et aux priorités de l'Agence. Du fait de ces initiatives, le personnel est mieux préparé pour travailler avec l'industrie à la mise en oeuvre de programmes d'inspection des aliments nouveaux ou modifiés, appliquer les exigences en matière de réglementation et comprendre les principes scientifiques qui régissent l'efficacité des stratégies de lutte contre les insectes et les maladies ainsi que les enjeux reliés à la salubrité des aliments.

L'un des éléments clés du maintien d'un effectif qualifié consiste à s'assurer que la diversité des opinions et du savoir-faire provient d'un large éventail de sources, notamment des universités. Dans cette optique, l'Agence a continué d'établir des partenariats avec ces dernières et avec les collèges canadiens en vue de développer des compétences, de partager l'expertise en matière de recherche et de promouvoir l'innovation. Elle a, par exemple, parrainé deux nouveaux étudiants de l'Université de Guelph, par l'intermédiaire du Programme d'aide aux diplômés du Président, portant ainsi le nombre total de ces derniers à quatre étudiants en deux ans qui, éventuellement, feront profiter l'ACIA de précieuses connaissances et d'expertise en matière de recherche en biotechnologie. Par ailleurs, cinq étudiants du Western College of Veterinary Medecine (le collège de médecine vétérinaire de Saskatoon) ont été rémunérés pour prendre part à un programme de mentorat visant à parfaire leur connaissance de la médecine vétérinaire. Enfin, trois étudiants en chimie participant à des travaux à l'Agence dans le cadre du Programme d'enseignement coopératif de l'Université de Sherbrooke ont reçu des offres de postes permanents.

Bien que les efforts de formation aient principalement porté sur les sciences et la technologie, l'ACIA a continué d'offrir à son personnel d'importantes possibilités de perfectionnement du leadership. Grâce à des programmes fédéraux comme le programme Cours et affectations de perfectionnement (CAP) et le Programme de stagiaires en gestion (PSG), elle ne cesse de recruter et d'assurer le perfectionnement d'employés hautement qualifiés pour des postes de responsabilité clés. Les finissants du Programme de formation des agents (PFA) de l'ACIA ont

[19] La section sur les secteurs d'activités du Rapport annuel donne davantage de détails sur la formation scientifique et technique.

également profité de ces possibilités de perfectionnement. L'élaboration de programmes de compétence à l'intention des superviseurs et gestionnaires a pris fin et l'Agence entend assurer la prestation de certaines composantes axées sur les exigences du continuum d'apprentissage dès l'an prochain. Du reste, les superviseurs et gestionnaires de l'ACIA ont profité de la souplesse de ce continuum pour participer à des initiatives de formation non-technique selon les besoins. La formation, qui englobe une composante sécurité et santé au travail obligatoire, leur permettra de disposer d'outils pratiques pour atteindre les résultats souhaités par l'intermédiaire de leurs équipes respectives. Les résultats escomptés à long terme incluent une gestion plus efficace et efficiente ainsi qu'une augmentation de la productivité. Les employés jouiront également d'une plus grande mobilité grâce à ces connaissances et compétences nouvellement acquises.

Par ailleurs, l'ACIA a tenu compte des besoins particuliers des centres opérationnels par le truchement d'un large éventail d'initiatives de formation non technique; qu'il suffise de citer à cet égard la sensibilisation aux différences entre générations, les principes fondamentaux de la rémunération et les séances de préparation à la retraite. De plus, les centres opérationnels ont dispensé un atelier de sensibilisation au harcèlement et ont continué de favoriser le perfectionnement professionnel des employés en remboursant les frais de scolarité.

La collecte des données sur la formation pose toujours problème. Cependant, l'Agence réalise des progrès en proposant des solutions visant à l'améliorer. En 2001-2002, elle a mis en oeuvre, dans la Région de la capitale nationale, un projet pilote lui permettant de se renseigner sur la formation grâce au module de gestion de la formation de son Système de gestion des ressources humaines, PeopleSoft. Elle projette d'ailleurs de mettre en oeuvre le module dans tous les centres opérationnels au cours du prochain exercice financier. Une fois le système en place, on prévoit qu'elle améliorera sa capacité à suivre la formation des employés ainsi que les dépenses qui y sont associées.

L'ACIA a organisé des tribunes d'intérêt particulier à l'échelle du pays pour répondre aux questions locales et résoudre les problèmes du groupe professionnel des médecins vétérinaires (VM). En outre, la préparation du profil des compétences des VM se poursuit et la version finale est prévue pour l'été 2002. L'Agence élaborera une stratégie de communication pour faciliter la mise en oeuvre du nouvel outil. Le profil de compétences établira la base nécessaire à la définition des besoins d'apprentissage connexes et à la formulation d'une stratégie d'apprentissage pour ce groupe.

Enfin, l'Agence planifie l'avenir en mettant en oeuvre des initiatives ciblées de planification de la relève dans tous ses centres opérationnels. Dans l'Ouest, des plans de relève ont été élaborés pour répondre aux besoins particuliers des activités de laboratoire, et, dans les provinces de l'Atlantique, un programme de transition visant à « doubler » les postes essentiels a été mis en oeuvre. Au Québec, cinq employés ont été sélectionnés parmi un groupe de dix stagiaires pour participer à des stages en milieu de travail et apprendre ainsi à mieux connaître les compétences importantes de gestion. Tous les centres opérationnels tiennent un répertoire des compétences dans une banque de données afin d'accélérer la dotation de ces postes.

Attirer des employés qualifiés et les maintenir en emploi – L'ACIA a réussi à maintenir en emploi 94 p. 100 de ses employés en 2001-2002. Au cours de l'année écoulée, le taux annuel réel de retraite a été d'à peine 15 p. 100 des employés admissibles, mais elle continue de suivre de près la situation découlant du taux d'admissibilité à la retraite de 27 p. 100 qui est prévu pour les cinq prochaines années dans le groupe scientifique, professionnel et technique. Des initiatives de recrutement stratégiques ont réussi à attirer des employés compétents au sein de l'organisation, ce qui a donné lieu à une croissance de ce groupe de près de 10 p. 100.

Étant donné les pressions nationales et internationales, l'Agence a raffiné son analyse du recrutement et du maintien de l'an dernier et réexaminé les sept groupes ayant été répertoriés comme faisant partie de la catégorie des recrutements critiques. Le processus de recrutement de certains groupes (CS, EG, PE) s'est révélé moins difficile que prévu, soit parce qu'il existe un grand nombre de candidats potentiels soit parce que les champs d'expertise sont vastes et les compétences polyvalentes. Toutefois, en ce qui concerne les autres groupes (CH, EX, SE, VM) la situation est différente; la direction a donc décidé de mettre l'accent sur ces derniers. Cette mesure est indispensable compte tenu de la forte concurrence entre les secteurs public et privé et des connaissances spécialisées nécessaires à la prestation du mandat de l'Agence.

Afin de répondre aux besoins prévus, l'ACIA a déployé des efforts de recrutement à l'échelle nationale et régionale pour attirer des étudiants possédant des connaissances scientifiques. Elle a réussi à engager huit étudiants en médecine vétérinaire dans le cadre du Programme de stage pour étudiants (PSE), et 24 finissants du Programme de formation des agents (PFA) ont été confirmés dans leur poste. Ce programme, qui a d'ailleurs fait l'objet de commentaires positifs de la part des diplômés, en est maintenant à sa deuxième année et a permis de recruter 25 nouveaux diplômés des universités canadiennes, dont 80 p. 100 détiennent un diplôme de premier cycle ou de deuxième cycle en sciences. Une évaluation est en cours afin de s'assurer que le programme répond aux besoins de l'organisation de manière efficace et efficiente.

À l'échelle des centres opérationnels, des salons de l'emploi et des programmes d'échanges pour étudiants ont été organisés, en collaboration avec les universités et les collèges partenaires, ce qui a permis à l'Agence d'engager un total de 205 étudiants, en 2001-2002, soit une augmentation de 32 p. 100 par rapport à l'an dernier. Les initiatives visant à attirer des étudiants comprenaient notamment une campagne publicitaire provinciale au Québec, une journée d'orientation professionnelle dans l'Ouest et des campagnes de recrutement en Ontario et dans la région de l'Atlantique qui ont permis de susciter l'intérêt d'un grand nombre d'étudiants.

En octobre 2001, l'Agence a lancé une campagne nationale en vue de recruter des médecins vétérinaires. Au sein de ce groupe, le recrutement pose problème en raison du taux de chômage relativement faible, de la nécessité d'une formation spécialisée pour l'inspection des « gros animaux » et des conditions de travail difficiles inhérentes aux activités de l'Agence dans les abattoirs. Grâce à une campagne publicitaire nationale dans divers journaux et dans la Revue vétérinaire canadienne, le nombre de candidats titulaires d'un doctorat en médecine vétérinaire est passé de 37 à 91. Les demandes de ces candidats ont servi à créer une base de données qui vise à faciliter le recrutement des VM par la direction. Des efforts de recrutement ont

également été déployés à l'échelle internationale afin de trouver des employés possédant des connaissances scientifiques particulières qui font défaut au pays. Ces initiatives devraient augmenter l'efficacité en matière de dotation et attirer des médecins vétérinaires de haut calibre. Au total, 60 médecins vétérinaires ont été recrutés en 2001-2002, ce qui représente une augmentation de 14 employés par rapport à l'an dernier et permettra en partie de répondre aux besoins en VM partout au pays. L'établissement d'objectifs de recrutement en fonction des exigences opérationnelles représente un défi qui sera relevé à l'avenir grâce à la planification intégrée des RH pour tous les groupes professionnels.

Sur le plan de la biotechnologie, l'Agence peut annoncer qu'à la suite de son initiative de recrutement l'an dernier, 74 des 75 postes ciblés au départ ont été comblés. Cette activité de dotation soutient ses investissements accrus dans la biotechnologie et lui permet de s'assurer de disposer d'un effectif hautement qualifié pour répondre aux défis et à la réglementation des activités dans ce domaine.

Bien qu'il soit important d'attirer de nouveaux employés, l'Agence reconnaît que pour retenir des employés qualifiés, elle doit entretenir des relations employeur/employés productives, de bonnes conditions de travail et offrir des salaires compétitifs. L'Agence est de plus en plus active dans la promotion et la participation à des comités syndicat/gestion qui se rencontrent régulièrement au niveau local, régional, opérationnel ou national pour discuter d'enjeux et de préoccupations d'intérêt commun. Le Comité santé et sécurité au travail fait partie des initiatives patronales/ syndicales visant à améliorer les conditions de travail des employés. À l'échelon national, des discussions ont eu lieu entre la haute direction et des représentants syndicaux afin d'assurer une compréhension commune des enjeux et des problèmes et, avec l'aide d'un animateur, trouver des solutions mutuellement acceptables. En outre, l'ACIA a reconnu l'utilité de recueillir l'opinion et les points de vue du personnel concernant leur milieu de travail. Lors d'une réunion nationale tenue en avril 2002, les responsables de l'Agence ont demandé aux gestionnaires d'inspection de remplir un sondage et de formuler leurs commentaires sur une variété de sujets d'intérêt. Cette rétroaction a par la suite été analysée et présentée à la direction. Étant donné le succès du sondage et la qualité de l'information obtenue, l'ACIA prévoit mettre sur pied un processus permettant aux gestionnaires de cibler leurs sondages auprès d'autres populations susceptibles de fournir des données intéressantes.

Par ailleurs, l'Agence a signé des conventions collectives avec l'Alliance de la fonction publique du Canada et l'Institut professionnel de la fonction publique du Canada. Elle a continué de traiter les griefs soumis dans la foulée de la mise en oeuvre de l'Examen des inspecteurs des produits primaires (PI). Tous ont maintenant atteint la dernière étape de la procédure de règlement, et l'Agence collabore avec le Syndicat de l'agriculture afin de déterminer les cas types et d'établir l'ordre de priorité des auditions.

Continuer de développer un milieu de travail positif – L'Agence s'efforce d'assurer un milieu de travail propice en fournissant à ses employés les outils dont ils ont besoin pour effectuer leur travail de façon sécuritaire et efficace et en veillant à la mise en place de politiques, de programmes et de systèmes de RH modernes qui favoriseront un milieu de travail diversifié et ouvert.

Pour l'ACIA, il est important que les nouveaux employés soient initiés adéquatement à ses activités; un programme intégré d'orientation a donc été créé en 2001-2002 qui s'ajoutera aux programmes d'orientation adaptés aux centres opérationnels. Pour elle, il est toujours important de fournir régulièrement une rétroaction sur le rendement au travail et de couronner celle-ci par un examen annuel du rendement; des activités régulières de communication avec la direction de l'Agence ont eu lieu à cet effet. Malgré les efforts réalisés pour démontrer l'importance de mener à bien une fois l'an des examens de rendement et d'en consigner le résultat, les taux d'exécution de cette tâche posent toujours problème. Le modèle d'entente sur le rendement du Programme de gestion du rendement (PGR) des cadres supérieurs a été modifié de façon à ce que le rendement au travail des membres de la direction pour 2002-2003 puisse être évalué en fonction des responsabilités liées à l'équité en matière d'emploi, aux langues officielles et à la santé et sécurité au travail.

L'Agence a mis au point d'importants outils d'aide à la gestion, notamment un guide complet des politiques et des lignes directrices en matière de dotation, qui aide les gestionnaires de l'Agence à tirer meilleur parti des mesures souples adoptées par celle-ci concernant la dotation, et un recueil des rapports sur l'analyse de l'effectif intitulé *Planifier l'avenir : tendances en matière de ressources humaines*. Cet outil s'est d'ailleurs révélé très utile et a recueilli des commentaires positifs dès sa publication. En outre, l'Agence continue d'élaborer et de peaufiner le Cadre de mesure du rendement des ressources humaines et a participé aux activités de groupes de travail intergouvernementaux, qui lui ont permis d'échanger sur les pratiques optimales à cet égard. Elle a mené des consultations auprès des centres opérationnels et des syndicats en 2001-2002 à propos de la Politique sur les plaintes en matière de dotation; l'objectif visé étant de simplifier le processus de recours. À la suite de ces consultations, l'Agence mettra en oeuvre une nouvelle politique à l'automne 2002 dont l'objectif sera de réduire le temps passé à traiter les plaintes liées à la dotation et d'abaisser les coûts qui y sont associés.

Groupes visés par l'équité en matière d'emploi	**Pourcentage de main-d'oeuvre disponible sur le marché du travail***	**Pourcentage de l'effectif de l'ACIA**	
		31 mars 2001	**31 mars 2002**
Femmes	44,6 %	42,2 %	44,7 %
Autochtones	1,7 %	1,5 %	1,6 %
Personnes handicapées	4,6 %	3,4 %	3,2 %
Minorités visibles	8,6 %	6,9 %	6,9 %

* Tiré du Recensement de la population de 1996 et de l'Enquête sur la santé et les limitations d'activités de 1991 de Statistique Canada.

En 2001-2002, les programmes officiels et officieux de reconnaissance de l'Agence ont récompensé les réalisations importantes d'employés d'un bout à l'autre du pays. Les Prix nationaux du président ont une fois de plus remporté un franc succès, compte tenu du nombre considérable de participants et de candidatures de qualité. Pour la troisième année consécutive, l'Agence a reçu le Prix d'excellence en politiques du chef de la fonction publique remis par le

Secrétariat du Conseil du Trésor. En outre, l'Équipe nationale d'intervention d'urgence (ENIU) s'est vu décerner une mention spéciale pour la compassion, l'humanisme et le dévouement dont elle a fait preuve après les attaques terroristes du 11 septembre 2001 aux États-Unis.

L'ACIA a poursuivi ses efforts visant à maintenir un effectif diversifié et représentatif au sein duquel les principes de la dualité linguistique et de l'équité en matière d'emploi sont valorisés et respectés. Au cours de la période visée, la représentation francophone à l'Agence est demeurée à peu près la même que celle de l'année précédente, soit environ 26 p. 100 comparativement à 23 p. 100 pour l'ensemble de la population canadienne. Au 31 mars 2002, la représentation au sein de l'Agence des quatre groupes visés par l'équité en matière d'emploi par rapport à la disponibilité sur le marché du travail s'établissait comme ci-dessus.

L'ACIA a entrepris un Examen des systèmes d'emploi (ESE) qui vise à déterminer les obstacles que doivent surmonter les membres des groupes désignés et les causes probables de leur sous-représentation. L'ESE prendra fin en 2002-2003 et l'Agence s'efforcera de tenir compte des obstacles et des problèmes soulevés. L'ESE repose sur l'Analyse de l'effectif aux fins de l'équité en matière d'emploi menée en 2001, dont les résultats ont été communiqués à la direction, au personnel et aux syndicats. L'ACIA prévoit qu'un plan général d'équité en matière d'emploi axé sur les résultats de l'ESE sera mis en place au cours de l'année à venir.

Il est primordial d'offrir aux employés des conditions de travail sécuritaires dans l'exercice de leurs fonctions. En 2001-2002, les accidents de travail ont diminué de 26 p. 100, ce qui peut s'expliquer en partie par les progrès remarquables réalisés dans l'élaboration et la révision des outils de santé et de sécurité au travail et par la sensibilisation des employés aux risques connus et prévisibles liés à la santé et la sécurité.

L'Agence a continué de favoriser des horaires de travail souples dans toutes les régions géographiques et de nombreux employés ont profité de possibilités comme le travail à temps partiel, les horaires variables, la semaine de travail comprimée et les congés avec étalement du revenu.

Conclusion – Le présent rapport prouve que l'ACIA a réalisé des progrès au chapitre de la modernisation de sa gestion des ressources humaines. Les efforts prodigués pour attirer et maintenir en poste des ressources scientifiques et techniques adaptées aux besoins propres à chacun des cinq centres opérationnels ont porté fruit et, à l'avenir, l'Agence continuera de déployer les mêmes efforts pour que ses effectifs continuent de se renouveler selon l'évolution démographique.

L'an prochain, l'Agence poursuivra son travail d'élaboration des Normes nationales de formation pour chacun de ses 14 programmes. Ce processus permettra d'établir officiellement les connaissances et les compétences requises pour réaliser les activités de programme et élaborer des programmes de formation structurés dotés de mécanismes d'évaluation qui confirmeront le niveau de compétence du personnel. De plus, elle commencera à simplifier son système de classification, renforcera les relations de travail et poursuivra son virage vers un processus de dotation fondé sur des valeurs.

Annexes

Annexe 1: Tableaux financiers

Tableau 1 - Sommaire des crédits approuvés

Besoins financiers par autorisation (en millions de dollars)			
		2001-2002	
Crédit	Dépenses prévues	Total des Autorisations	Réel
Agence canadienne d'inspection des aliments			
25 Dépenses de fonctionnement [1]	268,3	369,0	354,4
30 Dépenses en capital	14,8	15,8	8,3
(S) Cotisations aux régimes d'avantages sociaux des employés	46,1	48,0	48,0
(S) Versements d'indemnités conformément aux exigences établies par les règlements découlant de la *Loi sur la santé des animaux* et la *Loi sur la protection des végétaux* et autorisés in vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*.	1,5	27,1	27,1
Total pour l'Agence	**330,7**	**460,1**	**437,8**

Notes: Le total des contributions votées est moins de 250 000$ et celles-ci sont donc inclues dans le crédit pour dépenses de fonctionnement.

Tableau 2 - Comparaison des dépenses totales prévues et des dépenses réelles

Dépenses prévues des ministères par opposition aux dépenses réelles par secteur d'activité (en millions de dollars)

Secteurs d'activité	ETP*	Fonction-nement	Capital	Paiements de transfert	Total des dépenses brutes	Moins: Recettes Disponible**	Total des dépenses nettes
Salubrité des aliments							
Prévue	3 224	243,9	7,5	0,1	251,5	34,1	217,4
Autorisations totales	*3 354*	*285,0*	*10,6*	*1,0*	*296,6*	*36,5*	*260,1*
Réelles	**3 244**	**270,1**	**8,3**	**1,0**	**279,4**	**36,5**	**242,9**
Santé des animaux							
Prévue	890	65,9	5,5	1,6	73,0	6,6	66,4
Autorisations totales	*1 035*	*108,2*	*2,9*	*26,6*	*137,7*	*8,0*	*129,7*
Réelles	**979**	**109,9**	**0,0**	**26,6**	**136,5**	**8,0**	**128,5**
Protection des végétaux							
Prévue	698	52,2	1,8	0,0	54,0	7,1	46,9
Autorisations totales	*868*	*75,9*	*2,3*	*0,5*	*78,7*	*8,4*	*70,3*
Réelles	**835**	**74,3**	**0,0**	**0,5**	**74,8**	**8,4**	**66,4**
Total							
Prévue	4 812	362,0	14,8	1,7	378,5	47,8	330,7
Autorisations totales	*5 257*	*469,1*	*15,8*	*28,1*	*513,0*	*52,9*	*460,1*
Réelles	**5 058**	**454,3**	**8,3**	**28,1**	**490,7**	**52,9**	**437,8**
			AUTRES RECETTES ET DÉPENSES				
			Recettes non disponibles				
			Prévue				0,1
			Autorisations totales				*0,8*
			Réelles				**0,8**
			Coût des services offerts par d'autres ministères				
			Prévue				31,5
			Autorisations totales				*37,7*
			Réelles				**37,7**
			Coût net du programme				
			Prévue				362,1
			Autorisations totales				*497,0*
			Réelles				**474,7**

* Nombre d'ETP prévus tel qu'indiqué dans le Rapport sur les plans et les priorités de 2001-2002 comprend les augmentations approuvées dans les niveaux de référence au moment de sa publication; les Autorisations totales comprennent les ETP identifiés dans le Rapport sur les plans et les priorités en plus de tous les autres ETP approuvés dans le Budget supplémentaire des dépenses; les ETP réels représentent les ETP utilitsés à l'Agence en date du 31 mars 2002 tel que le démontre le Système de gestion des salaires.

** Un montant de 400 000$ représentant la vente de biens excédentaires de l'État est compris dans la section des recettes disponibles sous Salubrité des aliments.

Tableau 3 - Comparaison historique des dépenses totales prévues et des dépenses réelles

Comparaison historique des dépenses prévues des ministères par opposition aux dépenses réelles par secteur d'activité (en millions de dollars)					
			2001-2002		
Secteurs d'activité	**Réel 1999-2000**	**Réel 2000-2001**	**Dépenses prévues**	**Total des Autorisations**	**Réel**
Salubrité des aliments			217,4	260,1	242,9
Santé des animaux			66,4	129,7	128,5
Protection des végétaux			46,9	70,3	66,4
Total	**379,0**	**408,4**	**330,7**	**460,1**	**437,8**

Notes: A la suite du changement effectué au niveau de la structure du secteur d'activités, le détail par secteur d'activités n'est pas disponible pour les années qui précèdent 2001-2002.

Tableau 4 - Recettes

Recettes par secteur d'activité (en millions de dollars)					
			2001-2002		
	Réel 1999-2000	Réel 2000-2001	Dépenses prévues*	Total des Autorisations	Réel
Recettes disponibles					
Salubrité des aliments			34,1	36,5	36,5
Santé des animaux			6,6	8,0	8,0
Protection des végétaux			7,1	8,4	8,4
Total des recettes disponibles	**50,9**	**52,8**	**47,8**	**52,9**	**52,9**
Recettes non disponibles					
Salubrité des aliments			0,1	0,8	0,8
Santé des animaux			-	-	-
Protection des végétaux			-	-	-
Total des recettes non disponibles	**0,4**	**0,2**	**0,1**	**0,8**	**0,8**
Total	**51,3**	**53,0**	**47,9**	**53,7**	**53,7**

Notes: A la suite du changement effectué au niveau de la structure du secteur d'activités, le détail par secteur d'activités n'est pas disponible pour les années qui précèdent 2001-2002.

* Au sein des dépenses prévues pour l'exercice 2001-2002, un montant de 400 000$ représentant la vente de biens excédentaires de l'État est compris dans la section des recettes disponibles sous Salubrité des aliments."

Tableau 5 - Paiements législatifs

Les paiements de transfert législatifs figurent au tableau 6.

Tableau 6 - Paiements de transfert

Paiements de transfert par secteur d'activité (en millions de dollars)					
			2001-2002		
	Réel 1999-2000	Réel 2000-2001	Dépenses prévues	Total des Autorisations	Réel
CONTRIBUTIONS					
Salubrité des aliments					
Contributions à l'appui des projets qui contribuent à l'amélioration, au perfectionnement et à la promotion du système d'inspection du gouvernement fédéral.	0,1	0,4	0,1	1,0	1,0
	0,1	**0,4**	**0,1**	**1,0**	**1,0**
Santé des animaux					
Contributions aux provinces versées conformément au Règlement d'indemnisation relatif à la rage et au Règlement d'indemnisation relatif à l'anthrax pris par le gouverneur en conseil pour les montants accordés par les provinces aux propriétaires des animaux décédés à la suite d'une infection par la rage ou le charbon.	-	0,1	0,1	-	-
(S) Versements d'indemnités conformément aux exigences établies par les règlements découlant de la *Loi sur la santé des animaux* et la *Loi sur la protection des végétaux* et autorisés in vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments.*	3,9	15,3	1,5	26,5	26,5
	3,9	**15,4**	**1,6**	**26,5**	**26,5**
Protection des végétaux					
(S) Versements d'indemnités conformément aux exigences établies par les règlements découlant de la *Loi sur la santé des animaux* et la *Loi sur la protection des végétaux* et autorisés in vertu de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments.*	-	-	-	0,6	0,6
	-	**-**	**-**	**0,6**	**0,6**
Total des paiments de transfert législatifs	3,9	15,3	1,5	27,1	27,1
Total des paiments de transfert votés	0,1	0,5	0,2	1,0	1,0
Total des paiments de transfert	**4,0**	**15,8**	**1,7**	**28,1**	**28,1**

Notes: A la suite du changement effectué au niveau de la structure du secteur d'activités, le détail par secteur d'activités n'est pas disponible pour les années qui précèdent 2001-2002.

L'agence a subi une augmentation de 26,5 millions de dollars en paiements de transfert législatifs. Ces coûts ont augmentés de façon considérable au cours des derniéres années et ceci est attribuable aux diverses éruptions de tremblante et tuberculose; au cours des trois dernières années, CWD a fait plusieurs victimes chez les originaux en Saskatchewan. De plus, la nouvelle loi concernant la protection des végétaux a permis d'effectuer des paiements d'environ 600 000$ à la suite du virus de la Sharka et de la maladie Gale verruqueuse de la pomme de terre.

Tableau 7 - Projets d'immobilisations

Projets d'immobilisations par secteur d'activité (en millions de dollars)						
				2001-2002		
	Coût total estimatif courant	Dépenses réelles 1999-2000	Dépenses réelles 2000-2001	Dépenses prévues	Total des Autorisations	Dépenses Réel
Salubrité des aliments				7,5	10,6	8,3
Santé des animaux				5,5	2,9	-
Protection des végétaux				1,8	2,3	-
Total		**4,5**	**7,6**	**14,8**	**15,8**	**8,3**

Notes: A la suite du changement effectué au niveau de la structure du secteur d'activités, le détail par secteur d'activités n'est pas disponible pour les années qui précèdent 2001-2002.

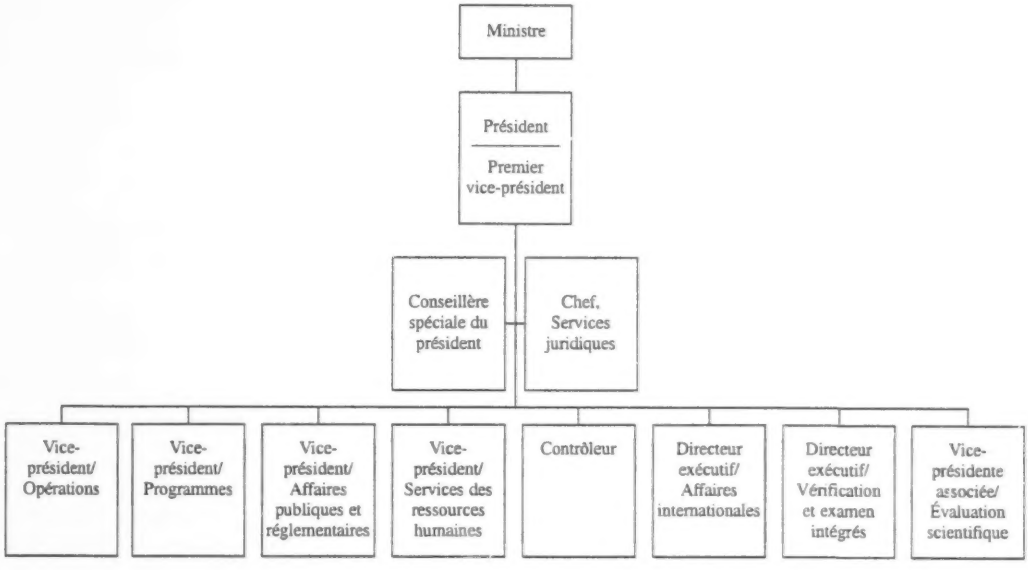
Annexe 2: Organisation de l'Agence

Le bureau principal de l'ACIA se trouve dans la région de la capitale nationale. L'Agence gère l'exécution de son mandat par l'intermédiaire de quatre secteurs opérationnels – lesquels couvrent l'ensemble du pays. Sous la direction des secteurs opérationnels, on retrouve 18 bureaux régionaux, 185 bureaux locaux, des centaines de bureaux situés dans des établissements non gouvernementaux (c.-à-d., des installations de transformation). L'ACIA compte également 21 laboratoires et installations de recherche dans tout le pays.

L'Agence a plus de 5400 employés; parmi ce personnel très qualifié, elle compte des inspecteurs travaillant sur le terrain, des vétérinaires, des chercheurs, du personnel de soutien, des spécialistes de l'informatique, des experts-conseils en communications et des gestionnaires.

L'ACIA est dirigée par un président qui relève du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire.

Agence canadienne l'inspection des aliments
Structure organisationelle



Annexe 3: Renseignements additionnels

Personnes-ressources
Pour plus de renseignements ou pour obtenir des exemplaires supplémentaires de la présente publication, vous pouvez nous écrire ou nous envoyer une télécopie au Bureau de l'Agence canadienne dînspection des aliments de votre région.

Vous pouvez aussi consulter notre site Web à l'adresse suivante: www.inspection.gc.ca

BUREAUX DANS LES SECTEURS OPÉRATIONNELS

Ontario
Communications générales
Agence canadienne d'inspection des aliments
59, promenade Camelot
Ottawa (Ont.) K1A 0Y9
Téléphone : (613) 225-2342
Télécopieur : (613) 228-6123

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
174, chemin Stone Ouest
Guelph (Ont.) N1G 4S9
Téléphone : (519) 837-9400
Télécopieur : (519) 837-9783

Atlantique
Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
1081, rue Main, 5e étage
Boîte postale 6088
Moncton (N.-B.) E1C 8R2
Téléphone : (506) 851-3331
Télécopieur : (506) 851-2911

Québec
Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
2001, rue University, pièce 746C
Montréal (Québec) H3A 3N2
Téléphone : (514) 283-8888
Télécopieur : (514) 496-4699

Ouest
Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
269, rue Main, pièce 613
Winnipeg (Man.) R3C 1B2
Téléphone : (204) 983-2200
Télécopieur : (204) 984-6008

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
220-4th Ave. S.E., pièce 654
Calgary (Alb.) T2G 4X3
Téléphone : (403) 292-4301
Télécopieur : (403) 292-5707

Bureau des communications
Agence canadienne d'inspection des aliments
620, avenue Royal, pièce 101
New Westminster (C.-B.) V3M 1J2
Téléphone : (604) 666-6513
Télécopieur : (604) 666-1261

Annexe 4: Lois administrées et règlements connexes

L'ACIA, qui rend compte au ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, assume la responsabilité de l'administration et de l'exécution des lois et règlements suivants:

Lois:

Loi sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire	L.C. de 1995, ch. 40
Loi sur les produits agricoles au Canada	L.R., ch.20 (4e suppl.)
Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments	L.C., de 1997, ch. 6
Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation[20]	L.R., ch. C-38
Loi sur les semences	L.R. de 1985, ch. F-9
Loi sur les engrais	L.R., de 1985, ch. F-10
Loi sur l'inspection du poisson	L.R., de 1985, art. F-12
Loi sur les aliments et drogues[21]	L.R., ch. F-27
Loi sur la santé des animaux	L.C. de 1990, ch. 21
Loi sur l'inspection des viandes	L.R., ch. 25, (1er suppl.)
Loi sur la protection des obtentions végétales	L.C. de 1990, ch. 20
Loi sur la protection des végétaux	L.C. de 1990, ch. 22
Loi sur les semences	L.R., ch. S-8

Ordonnances:

Ordonnance sur le nématode doré
Ordonnance sur les maladies à déclarer
Ordonnance sur les variétés de semences
Ordonnance sur les graines

Avis ministériels

Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments

[20] L'ACIA est responsable uniquement de l'administration et de l'exécution des dispositions de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* en ce qu'elles ont trait aux aliments au sens de la *Loi sur les aliments et drogues* (SI/99-34;P.C. 1999-534)

[21] L'ACIA est responsable de l'exécution et de l'administration des dispositions relatives aux aliments (al. 11(3)a) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*), sauf si celles-ci portent sur la santé publique, la salubrité ou la nutrition (al. 11(3)b) de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments*).

Règlements

Règlement sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire
Règlement d'indemnisation relatif à l'anthrax
Règlement sur les oeufs
Règlement sur la production d'aubergines et de tomates (Central Saanich)
Règlement sur l'indemnisation en cas de destruction d'animaux
Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation
Règlement sur les produits laitiers
Règlement exemptant certains animaux de l'inspection et du certificat d'exportation
Règlement de 1983 sur les semences
Règlement sur les engrais
Règlement sur les fruits et légumes frais
Règlement sur l'inspection du poisson
Règlement sur les aliments et drogues
Règlement sur l'exclusion de la définition de couvoir
Règlement sur la santé des animaux
Règlement sur le miel
Règlement interdisant l'importation des abeilles domestiques
Règlement sur la délivrance de permis et l'arbitrage
Règlement sur la classification des carcasses de bétail et de volaille
Règlement sur les produits de l'érable
Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes
Règlement sur la protection des obtentions végétales
Règlement sur la protection des végétaux
Règlement visant à restreindre la production et à interdire la ventre de pomme de terre (Central Saanich)
Règlement sur les oeufs transformés
Règlement d'indemnisation relatif à la rage
Règlement sur les produits transformés
Règlement sur les maladies déclarables
Règlement sur les semences

Rapports législatifs

Le Parlement exige le dépôt des rapports suivants: Rapport annuel de l'ACIA et Plan d'entreprise de l'ACIA (au moins tous les cinq ans).